

# Speisen

## Herbstkarte 2018

### VORSPEISEN

**Bunte Blattsalate** mit getrockneten Tomaten, Parmesan und gerösteten Kernen  
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 9,00€  
13,00€

**Bunte Blattsalate** mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette 15,00€

**Gratinierter Ziegenkäse**  
auf Rotkrautsalat mit marinierten Kichererbsen und Orangenfilets 11,00€

**Vitello Tonato** Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thunfisch Kapernsauce  
mit kleinem Salatbouquet 12,00€

**Gebeizter Seesaibling**  
auf marinierter Rote Bete mit Zitronen-Mascarpone und Rucola 12,00€

**Spinat-Brot-Salat**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und knusprigem Bacon 10,00€

### SUPPEN

**Kürbis-Kokos-Suppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegan) klein 4,50€ | groß 6,00€

**Kalbsconsommé**  
mit Sherry verfeinert, mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli klein 4,50€ | groß 6,00€

### VEGETARISCH/VEGAN

**Ricottagnocchi** mit Kürbis-Walnussragout, Rucola und Parmesan 14,00€

**Kürbis-Rosinen-Strudel** auf Zitronen-Perlgrauen und karamellisiertem Sellerie 16,00€

**Gebratene Aubergine** mit confiertem Knoblauch, Ofentomaten und  
gebackener Olivenpolenta (vegan) 14,00€

**Steinpilz-Ravioli** mit geschwenkten Pilzen der Saison, Rucola und Parmesan 16,00€

# Speisen

## FISCH

### Pochiertes Welsfilet

an Pommery-Senfsauce, mit bunten Gemüwestreifen und Butterkartoffeln

22,00€

### Auf der Haut gebratene Doradenfilets

auf Tomaten-Pastasotto mit Brokkoli-Röschen und Mandelbutter

24,00€

### Tagliatelle Garnele

an Krustentiersauce, mit geschnittenen Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

19,00€

## FLEISCH

### Bio-Bratwurst von unserem Hausmetzger

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Röstzwiebeln

11,00€

### Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

20,00€

### Rumpsteak, ca. 250g

23,00€

### Rib Eye Steak, ca. 300g

28,00€

dazu Cognac-Kräuterbutter und Steakhouse Pommes Frites mit Estragon und Parmesan, wahlweise mit Ratatouille oder einem kleinen Salat

### Wildschweinrücken unter einer Kräuter-Parmesan-Kruste an Wacholderrahm,

mit geschwenkten Pilzen der Saison und Maccaire-Kartoffeln

23,00€

### Rosa gebratene Rindersteakwürfel

mit Weintrauben, Erbsenschoten, Portweinjus und Kräuter-Schupfnudeln

20,00€

### Wildragout in Preiselbeersauce mit Vanillerosenkohl und Mandelklößchen

19,00€

### Supreme vom Landhuhn

an Rahmspitzkohl mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Dunkelbiersauce

24,00€

### Kalbskotelette an Steinpilzsauce mit Babyspinat und Butterkartoffeln

29,00€

## DESSERT

### Cassis-Sorbet mit Sekt oder Wodka

6,00€

### Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis

6,00€

### Geeister Haselnuss-Gugelhupf

mit frischen Beeren, Brombeersauce und Kaiserschmarrn

8,00€

### Mousse au Chocolat an Portweinpflaumen und Erdnusskrokant

7,00€