

Speisen

Herbstkarte 2018

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Parmesan und gerösteten Kernen	9,00€
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	13,00€
Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette	15,00€
Gratinierter Ziegenkäse	11,00€
auf Rotkrautsalat mit marinierten Kichererbsen und Orangenfilets	
Vitello Tonnato Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thunfisch-Kapernsauce mit kleinem Salatbouquet	12,00€
Gebeizter Seesaibling	12,00€
auf marinierter Rote Bete mit Zitronen-Mascarpone und Rucola	
Spinat-Brot-Salat	10,00€
mit gebratenen Kräuterseitlingen und knusprigem Bacon	

SUPPEN

Kürbis-Kokos-Suppe	klein 4,50€
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegan)	groß 6,00€
Kalbsconsommé	klein 4,50€
mit Sherry verfeinert, mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli	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 22,00€

an Pommery-Senfsauce, mit bunten Gemüsestreifen und Butterkartoffeln

Auf der Haut gebratene Doradenfilets 24,00€

auf Tomaten-Pastasotto mit Brokkoli-Röschen und Mandelbutter

Tagliatelle Garnele 19,00€

an Krustentiersauce, mit geschwenkten Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

FLEISCH

Bio-Bratwurst von unserem Hausmetzger 11,00€

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Röstzwiebeln

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

Wildschweintrüben unter einer Kräuter-Parmesan-Kruste an Wacholderrahm, mit 23,00€

geschwenkten Pilzen der Saison und Maccaire Kartoffeln

Rosa gebratene Rindersteakwürfel 20,00€

mit Weintrauben, Erbsenschoten, Portweinjus und Kräuterschupfnudeln

Wildragout in Preiselbeersauce mit Vanillerosenkohl und Mandelklößchen 19,00€

Supreme vom Landhuhn 20,00€

an Rahmspitzkohl mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Dunkelbiersauce

Kalbskotelett 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 8,00€

mit frischen Beeren, Brombeersauce und Kaiserschmarrn

Mousse au Chocolat an Portweinpflaumen und Erdnusskrokant 7,00€