

# 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

**Wildschweinerücken 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€