

Menü

Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel gebraten
an buntem Salatbouquet mit Tomatenmarmelade
12,00

Tomatenessenz
mit Basilikumflädle und Tomatenwürfel
7,50

Secreto Iberico
- das beste Stück vom Iberischen Schwein -
auf provencalischem Kartoffelragout
mit BBQ Sauce

Passionsfrucht-Crème Brûlée
mit Tonkabohneneis
7,50

4-Gang-Menü
45,00

3-Gang Menü mit Suppe 34,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 40,00

Weinempfehlungen

2012^{er} Vina Sardasol, Reserva, Navarra
0,1l 3,20, 0,2l 6,30

2015^{er} Domaine du Tariquet, Blanc, Gascogne
0,1l 2,50, 0,2l 4,90

Unsere Steaks

Schweinenackensteak

vom Duroc-Schwein, 200g

16,00

Wagyu Outside Skirt Steak

vom US-Beef, 200g

28,00

Rumpsteak

200g

26,00

Rumpsteak

300g

32,00

“Kellermeister”-Rumpsteak

400g

38,00

Rinderfilet

200g

34,00

*Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit
Kartoffelgratin oder Süßkartoffel Pommes Frites
und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Senfjus oder Kräuterbutter.
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

Vorspeisen

Kross gebratene Garnelen
an pikantem gelben Linsenpüree
mit Soja - Chilisauce und Wasabimayonaise

13,80

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Tete de Moine
an Rucola und Pinienkernen

12,80

Gebeizte Lachsschnitte leicht angeräuchert,
an Erbsenpüree mit Aprikosensauce

12,50

Suppen

Rahmsuppe von schwarzen Urmöhren
mit Ingwer und Orange dazu Geflügelspiesschen

7,50

Kartoffel-Lauchsuppe
mit gerösteten Panhaswürfeln

7,00

Unter Wasser

Zanderfilet
*auf Blattspinat in Pastis-Safransauce
mit Rosmarinkartoffeln*

23,00

Saltimbocca vom Wels
*auf Rahmchampignons
mit Serviettenknödeln*

18,50

Dorade im ganzen gebraten
*mit Knoblauch-Frühlingszwiebel-Kartoffelpüree
und kleinem Salatteller*

22,00

Strudel von Rucola, Tomate und Ziegenkäse
*dazu Kartoffel-Apfel- und Erbsenpüree
mit Brokoli und gebackener Aubergine*

16,00

Über Wasser

Lammsteakhüfte und Lammerguez
auf Rotwein-Apfelpüree
mit gerösteten Zwiebeln und gebackener Aubergine

22,00

Geschmorte Rinderroulade
in Sherryrahmsauce
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

16,50

Dialog von Rinderfilet und Maibocknüsschen
auf zweierlei Saucen
mit Pilztorte und Brokkoli

28,50

Maispouardenbrust im Cornflake-Kürbiskernmantel
mit Orangen- rosa Pfeffersauce,
Erbsepüree und Schupfnudeln

19,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat

23,00

Dessert

Kumquatmousse
auf Pistazien
mit weißer Schokoladencreme und Camparieis
8,50

Erdbeer-Quark-Schnitte
mit Rhabarber-Erdbeerragout
und Habbels Erste-Sahne-Parfait
9,00

Habel Dessertvariation
10,00

Auswahl von feinen Käse-Spezialitäten
mit fruchtigem Chutney und Baguette
12,00

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
7,50

Eisbecher Nusstraum
3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne
7,80

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenen oder Zusatzstoffen,
welche Unverträglichkeiten auslösen könnten.*