

Menü

Garnelen, kross gebraten
auf Avocado-creme mit Tomaten-Chiliragout
€ 13,80

Rahmsuppe von grünen Erbsen und Minze
mit geräucherten Maispoulardenbrust
€ 7,50

Entenbrust, rosa gebraten, auf Kirsch-Pfeffersauce
mit Pak Choi und geräuchertem Kartoffelpüree
€ 22,00

Panna Cotta auf kandierte Nüssen
mit marinierten Birnen und Pralineneis
€ 9,50

4-Gang-Menü
€ 45,00

3-Gang Menü mit Suppe € 34,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 40,00

Weinempfehlungen

2018^{er} Oudekaap Rosé, South Africa
0,1l € 2,60 0,2l € 5,20

2016^{er} Schwarzriesling Blanc de noir, Rheinhessen
0,1l € 2,80 0,2l € 5,60

Vorspeisen

Dreierlei von Mais

Maiscreme, eingelegte Maiskölbchen, pikantes Popcorn

Vegetarisch

€ 8,50

mit 2 Jakobsmuscheln

€ 14,50

Bunter Salat mit Südtiroler Schinken

Blauschimmelkäsewürfel, Birne, Feigencreme und kandierten Walnüssen

€ 12,50

Strudel von Blutwurst

Apfel und Zwiebeln an Endivie- Untereinander

€ 10,00

Suppen

Cremesuppe

von Apfel und Sellerie mit Beizlachsroschen

€ 7,00

Bouillabaisse Habbels Art

mit viel Fisch, Aioli und Röstbrot

€ 9,00

Über Wasser

24 Stunden gegartes Rinderbavette
auf Sherryrahmsauce mit Karotten-Ingwerpüree und Kartoffelkrapfen
€ 24,00

Parma Schweinerücken
auf Pfifferlingsrisotto mit Brokolitimal
€ 16,50

Lammkarree mit Parmesan-Kräuterhaube
auf provençalischem Gemüse in Madeirasauce, dazu Rosmarinkartoffel
€ 34,50

Dialog von Rinderfilet & geschmorter Lammhaxe
in Knoblauch-Kräuterjus auf Bohnenragout mit Dauphinekartoffeln
€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat
€ 23,00

Unter Wasser

Frische Bachforelle

im Ganzen geräuchert, mit Selleriepüree und buntem Salatteller

€ 17,50

Papageienfischfilet

auf Zitronengrassauce mit Möhren-Ingwerpüree und geschmorten Spitzkohl

€ 18,50

Zanderfilet

auf schwarzem Linsenragout mit Blinis

€ 22,00

Vegetarisch

Strudel von Rucola, Birne und Blauschimmelkäse

dazu Selleriepüree, Linsenragout Blinis und Pfifferlingrisotto

€ 16,00

Unsere Steaks

Lammsteakhüfte

200g

€ 19,50

Entrecôte

280g

€ 29,50

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**
Barbecuesauce **oder** Kräuterbutter.*

Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.

Dessert

Pflaumenragout
mit Topfenstrudel und Mangoeis
€ 8,50

Crème Brûlée tarte
an Ananas-Chiliragout mit Blaubeer-Rosmarinparfait
€ 9,00

Dessert Variation Habbel
€ 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.*