

# Menü

Wildrahmsuppe mit Steinpilzen  
7,00

Iberisches Schweinefilet  
*im Nussmantel gebraten, auf Kürbisrahmsauce,  
mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin*  
24,50

Zimt- Cheesecake  
*auf Pflaumenragout*  
8,00

3-Gang-Menü  
34,00

## Weinempfehlungen

2015<sup>er</sup> Ogier Héritages, Côte du Rhône

0,11 3,90

0,21 7,80

2016<sup>er</sup> Klein, Weißburgunder & Chardonnay, Pfalz

0,11 3,20

0,21 6,40

# Unsere Steaks

## Schweinenackensteak

*vom Duroc-Schwein, 200g*

16,00

## Outsite Skirt Steak

*vom US-Beef, 200g*

22,50

## 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  
Senjus oder Kräuterbutter.  
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

# Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust  
*mit Feldsalat in Kartoffeldressing,  
Honigbrotcroutons und Parmesan*  
11,50

Kross gebratene Garnelen  
*mit Honig und Balsamico glasiert,  
an buntem Salatbouquet*  
13,80

Gebratener Bergkäse  
*auf Tomatencarpaccio  
mit Trauben-Nußchutney*  
11,00

Roastbeefröllchen  
*mit Parmesan und Walnuss gefüllt,  
an Lauch-Rucolasalat*  
12,00

Geflügelrahmsuppe  
*mit Kokos, Curry und Ingwer*  
6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe  
*mit Portwein und Gemüse*  
7,50

# *Unter Wasser*

## Wolfsbarschfilet

*auf Kartoffel-Pilzragout,  
in Estragonsauce*

23,50

## Zanderfilet

*in Mandel-Rosinen-Butter,  
mit Rosmarinkartoffeln  
und buntem Salatteller*

22,00

## Papageienfischfilet

*auf Rahmwirsing in Curryschaum,  
dazu gebratene Drillinge*

19,50

## Vegetarische Variation

16,00

# Über Wasser

## Wildschweingulasch

*mit Pilzen und Preiselbeeren,  
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller*

19,50

## Geschmorte Gänsebrust

*in Orangensauce mit Bratapfel,  
Rotkohl und Kartoffelklößen*

23,00

## Dialog vom Rinderfilet und Hasenrücken

*auf Portweinjus, mit kleinen gebratenen Klößen und Rahmwirsing*

27,50

## Rosa gebratene Entenbrust

*auf Zimt-Pflaumensauce,  
mit Brokkoli und hausgemachten Spätzle*

22,50

## Hirschröllchen

*rosa gebraten mit Marone und Apfel gefüllt auf Rosmarinschaum,  
dazu feines Gemüse und Bratkartoffeln*

23,50

# *Dessert*

## Schokoladen-Lebkuchenküchlein

*mit Marzipanmousse und Zimteis*

9,00

## Mohnmousse

*auf Birnenragout mit Punschparfait*

8,80

## Happel Dessertvariation

9,50

## Auswahl von feinen Käse-Spezialitäten

*mit fruchtigem Chutney und Baquette*

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.*