

Vorspeisen

Vegetarischer Burger

*Gebratener Schafskäse, Tomaten-Kürbiskernmarmelade,
Rucola, blaue Kartoffelchips*

14,50

Streifen von Edelfischen in Dillrahmsauce

mit Blätterteigstangen

15,50

Gebratene Blutwurstscheiben mit Senfkruste

auf warmem Kartoffelsalat mit Coppachips

14,00

Hasenrückenfilet mit Rosinen und Granatapfelkernen

auf Feldsalat, Croutons, Parmesanchips

16,00

Suppen

Geflügelrahmsuppe mit Kokos Curry und Ingwer

dazu kleine Frühlingsrolle

11,00

Rahmsuppe von Urmöhre und Kumquat

Mit Frischkäsewindbeutelchen

11,50

Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Garnele

11,00

Menü

Roastbeefscheiben, rosa gebraten, mit Pestocreme

Belper Knolle, Croutons und Salatbouquet

15,50

Geflügelrahmsuppe mit Kokos, Curry und Ingwer

dazu kleine Frühlingsrolle

11,00

Lammfilets in Preisselbeersauce

mit Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf

29,50

Limetten-Cheesecake

auf Kürbiskernschaum mit Mandarinsorbet

10,00

4-Gang-Menü 53,00

3-Gang Menü mit Suppe 43,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00

Weinempfehlung

Falko, Weissweincuvee, Österreich

Feinfruchtig mit sehr schönem Bukett, aromatisch

Glas 0,1l 4,50 Euro Glas 0,2l 9,00 Euro

Negroamaro, Rotwein, Italien

Runder, gefälliger Rotwein mit wenig Tanninen

Glas 0,1l 4,00 Euro Glas 0,2l 8,00 Euro

Über Wasser

*Iberische Schweinebäckchen in Thymian-Knoblauch-Jus
auf geräuchertem Kartoffelpüree und Fingermöhren*

26,00

*Dialog von Rinderfilet und Kalbsfrikadelle
mit Kapernsauce, Reibekuchen und rote Beete Püree*

34,50

*Hirschschnitzel im Nußmantel gebraten
auf Rahmwirsing mit Kartoffelkrapfen*

27,50

*Filetspitzen von Rind und Schwein in Tomatensauce
mit Mozzarellakugeln , Schafskäsemousse, feinen Nudeln
und Salat*

24,50

*Entenbrust, rosa gebraten, auf Kumquat-Honig-Sauce
mit geräuchertem Kartoffelpüree und Kürbisragout*

28,00

*Iberisches Schweinefilet im Kürbiskernmantel gebraten
auf Kürbisragout und gebratenen Gnocchi*

27,00

Unter Wasser

Zanderfilet mit Grissini-Estragonhaube
auf Limettensauce, Süßkartoffel-Wasabipüree,
Brokkolitimbal
25,50

Skreifilet auf Rahmwirsing
in Aprikosen-Senfsauce, dazu Reibekuchen
27,50

Kross gebratene Garnelen auf feinen Nudeln
in Ingwer-Chili-Sahne mit Tomaten, Paprika und
Kaiserschoten
28,50

Vegetarisch

Frühlingsrolle mit Gemüse, Ingwer und Pinienkernen
auf Süßkartoffel-Wasabipüree, dazu Brokkoli-und
Reistimbal
19,00

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)

250g

29,00

Rumpsteak (Argentinien)

200g

29,50

Rumpsteak (Argentinien)

300g

35,50

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

41,50

Rinderfilet (Argentinien)

200g

39,50

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

Dessert

Karamellisierte Ananas
mit Panna Cotta und Blaubeereis
10,50

Limetten-Cheesecake auf Kürbiskernschaum
mit Mandarineneis
10,00

Mascarpone-Mandelmousse
auf Birnenragout mit Pralineneis
10,00

Auswahl von feinen Käsen
mit Chutney und Baguette
14,50

Habel's Dessertvariation
12,50

Eisbecher Nusstraum
3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen,
Karamellsauce und Sahne
9,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
oder
Eisbecher Kirsch-Schokolade
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Schokoladensauce und Sahne
9,30

4 cl Dessertwein 5,50