

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

mit Thymian – Honig Haube an buntem Salatbouquet

13,00

Kross gebratene Garnele

auf zweierlei Gurke und blauen Kartoffelchips

15,-

Blutwurststrudel

mit Apfelmousse, Salatbouquet und Croutons

12,50

Suppen

Fischrahmsuppe

mit Dill, Crevetten und Limettenöl

10,-

Rahmsuppe von Erbsen und Minze

mit Falaffelbällchen

9,50

Geflügelessenz

mit geräucherter Entenbrust und Gemüsewürfeln

10,-

Menü

Vitello mal anders

mit Lauchcreme, Pinienkernen und Käsewürfelchen

14,00

Rahmsuppe von Erbsen und Minze

mit Falaffelbällchen

9,50

Entenbrust, rosa gebraten,

an Kirsch- Pfeffersauce, Selleriepüree, Brokkoli

24,50

Weißes Kaffeeparfait

mit Crumble und Erdnussmousse

10,00

4-Gang-Menü 49,00

3-Gang Menü mit Suppe 39,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 44,00

Weinempfehlung

*Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg, Österreich
(animierende Säure, gehaltvoll und elegant)*

0,1 3,80 0,2l 7,50

*Chinon, Olga Raffault, Loire , Frankreich
(Nuancen von Cassis und Zitrus, komplex und geschmeidig)*

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

Über Wasser

Habel's Big-Burger

*(Brioche-Bun, Rucola, Tomate, Bacon, Bergkäse,
Paprikaschmand, Röstzwiebeln) mit wahlweise Pommes*

Frites

13,-/16,-

Dialog von Rinderfilet und Seewolf

mit Gemüsereis und zweierlei Thymiansauce

32,-

Cordon Bleu vom Duroc- Schwein

mit Bratkartoffeln und buntem Salat

23,50

Geschmorte Rinderbäckchen

in Rosmarinjus mit Spätzle und geschmortem Chicoree

22,50

Lammrücken mit Kräuter- Parmesankruste

auf Leipziger Allerlei mit Kartoffelpüree

38,50

Steak vom Angus Rind

auf Gnocchi- Bohnenragout in Thymiansauce

21,50

Unter Wasser

Variation von tagesfrischen Fischen

mit Kräuterrahmsauce, gefüllter Zucchini und

Gemüsereis

27,50

Kabeljauloin

an Weißweinsauce mit Rucola und getrockneten

Tomaten,

Falaffelbällchen und buntem Salat

24,50

Paniertes Rotbarschfilet
mit Remoulade auf lauwarmem Kartoffelsalat
18,50

Vegetarisch

**Zucchini gefüllt mit Cous- Cous und Schafskäse,
Falaffelbällchen,
Selleriepüree und Brokkoli an Kräuterschaum**
17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)
250g
26,50

Rumpsteak (Argentinien)
200g
27,50

Rumpsteak (Argentinien)
300g
33,50

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,50

Rinderfilet (Argentinien)

200g

38,-

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

Dessert

Erdbeercheesecake

mit grünem Pfeffereis und Minzschaum

11,-

Weißes Kaffeeparfait

mit Crumble und Erdnussmousse

10,-

Dreierlei hausgemachte Sorbets

(Apfel, Aprikose ,Cassis) auf Fruchtpurees

10,50

Gratinierter Taleggio
auf Birnenschutney
12,-

Happel's Dessertvariation
12,-

Eisbecher Nusstraum
3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und
Sahne
9,20

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
8,80

Dazu....
mio espresso 4,00
Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,50

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