

## *Vorspeisen*

*Kross gebratene Garnelen an Feta- Spinat*

*15,50*

*Filet vom Petersfisch an Curry-Cous-Cous*

*13,50*

*Kaninchenleber und Wachtelbrust an Salat  
und gerösteten Briochewürfeln mit Tomatenmarmelade*

*15,00*

## *Suppen*

*Rahmsuppe von Knoblauch und Chili  
mit Bruschetta*

*10,50*

*Süßkartoffel-Erdnuss-Kokos-Suppe  
mit Korianderpesto*

*10,00*

*Pot au Feu von Edelfischen  
mit Gemüse und Fischeinlage*

*13,50*

# Menü

**Kandierter Ziegenkäse,**  
*mit Cranberry-Kürbiskernhaube an Mangoldsalat*  
**13,50**

**Rahmsuppe von Knoblauch und Chili**  
*mit Bruschetta*  
**10,50**

**Schweinefilet, vom Duroc Schwein,**  
*im Kräutermantel mit dicken Bohnen und Kartoffelpüree*  
**25,50**

**Panna Cotta**  
*mit Kiwigrütze und Preisselbeereis*  
**9,50**

*4-Gang-Menü 50,00*

*3-Gang Menü mit Suppe 40,00*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00*

## Weinempfehlung

*Chardonnay Falkenstein, Weingut Dürnberg, Österreich*  
*(animierende Säure, tropische Früchte, mineralisch)*  
0,1 4,00    0,2l 8,00

*Fishwives Merlot, Südafrika*  
*(feine Säure, rund, dennoch komplex)*  
0,1l 3,80    0,2l 7,50

# *Über Wasser*

## ***Sauerbraten vom Hirsch***

*mit Balsamicojus, Apfel-Selleriepüree und Kartoffelkuchen*

**24,50**

## ***Dialog von Rinderfilet und Krokodil***

*mit Süßkartoffel-Wasabipüree, Pak Choi und pikanter grüner Sauce*

**34,50**

## ***Lammfilets***

*an Gemüsestreifen in asiatischer Jus dazu Kartoffelplätzchen*

**28,50**

## ***Gemischte Filetspitzen (Rind und Schwein)***

*in grüner Pfeffersauce (mit Paprika, Champignons, Anans)*

*feine Nudeln, bunter Salat*

**21,50**

## ***Entrecote 250g in süßer Rotweinsauce***

*mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln*

**27,50**

## ***Poulardenbrust, gefüllt mit Tomatenpesto und Mozzarella***

*mit Gemüsefrühlingsrolle, Soja-Chili-Ingwersauce, Süßkartoffel-Wasabipüree*

**19,50**

# *Unter Wasser*

## *Lachsforellenfilet*

*mit Apfel-Selleriepüree, Macairekartoffeln und Limettensauce*

**27,50**

## *Rotbarbenschnitzel*

*auf Endivie-Untereinander mit Rosa-Pfeffer-Weissweinsauce*

**26,50**

## *Schwarze Nudeln mit Edelfischragout*

*in Tomaten-Basilikumsauce, dazu bunter Salat*

**23,00**

# *Vegetarisch*

*Gemüsefrühlingsrolle auf Süßkartoffel-Wasabipüree*

*mit Pak Choi und Tomatenmarmelade*

**17,50**

# *Unsere Steaks*

***Steak vom Bürgermeisterstück***  
*(Greater Omaha Beef America)*

250g

**28,50**

***Rumpsteak (Argentinien)***

200g

**28,50**

***Rumpsteak (Argentinien)***

300g

**34,50**

***„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)***

400g

**40,50**

***Rinderfilet (Argentinien)***

200g

**38,50**

*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*

## ***Caipirinha Tirami Su***

*mit Kokoseis*

**10,-**

## ***Panna Cotta***

*auf Kiwigrütze mit Preisselbeereis*

**9,50**

## ***Schokoküchlein***

*auf Mandelsabayone mit Erdbeersorbet*

**11,00**

## ***Auswahl von feinen Käsen***

*mit Chutney und Baguette*

**13,-**

## ***Habbel'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*

**9,00**

*4 cl Dessertwein 5,50*

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