

# Vorspeisen

## ***Pulled Hirsch Burger***

*gezapfte Hirschkeule, Preisselbeerschmand,*

*Rucola, Selleriechips*

**14,00**

## ***Jakobsmuscheln auf Gewürz-Cous-Cous***

*in Joghurt-Rosinensauce*

**17,50**

## ***Geräucherte Entenbrust an Feldsalat***

*in Himbeerdressing Schafskäsemousse*

**15,00**

## ***Gebratene Ziegenkäsescheiben***

*auf Himbeer-Feigen-Senf an gelbem Möhrensalat*

**14,00**

# Suppen

## ***Rote Currysuppe***

*dazu kleine Frühlingsrolle*

**11,00**

## ***Bouillabaise von Edelfischen***

*mit Röstbrot und Aioli*

**17,50**

## ***Möhren-Sesamsüppchen***

*mit Wasabi-Creme-Fraiche*

**11,00**

# Menü

**Gebratene Ziegenkäsescheiben auf Himbeer-Feigen-Senf**

*an gelbem Möhrensalat*

**14,00**

**Möhren-Sesam-Süppchen**

*mit Wasabi-Creme-Fraiche*

**11,00**

**Lachsfilet mit Kartoffelkruste**

*auf Blattspinat und Weissweinsauce*

**26,50**

*oder*

**Senfrostbraten mit Speckbohnen**

*in Rotweinjus, dazu Kartoffelkrapfen*

**28,50**

**Schwarzwälder-Kirsch-TiramiSu**

*mit Kürbiskerneis*

**11,00**

4-Gang-Menü 53,00 mit Weinbegleitung 0,1l 72,00

3-Gang Menü mit Suppe 43,00 mit Weinbegleitung 0,1l 57,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00 mit Weinbegleitung 0,1l 62,00

# *Über Wasser*

*Kalbsleber auf süßer Rotwein-Apfel-Sauce  
mit Herzoginkartoffeln und buntem Salat*

**23,00**

*Dialog von Rinderfilet und Garnelen  
mit Kartoffel-Wasabi-Püree und Blumenkohl*

**36,00**

*Cordon Bleu vom Duroc Schwein,  
gefüllt mit Südtiroler Speck, Brie und Trüffel,  
auf Kartoffel-Gurkensalat*

**24,50**

*Lammsteakhüfte auf Ratatouille  
mit gebratenen Kartoffeln*

**23,50**

*Maispoulardenbrust mit Zitronengrashonig lackiert  
auf Erbspüree in Honig-Aprikosen-Jus, Herzoginkartoffeln*

**21,50**

*Hirschrücken mit Macadamiahaube  
Rahmkohlrabi, Kartoffelkrapfen, Glace*

**37,00**

# *Unter Wasser*

## *Barramundifilet*

*auf warmem Glasnudelsalat*

*24,50*

## *Lachsfilet mit Kartoffelkruste*

*auf Blattspinat und Weissweinsauce*

*26,50*

## *Victoria Barschfilet im Senfmantel gebraten*

*auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree*

*23,50*

# *Vegetarisch*

## *Kleine Frühlingsrollen auf Gewürz-Cous-Cous*

*Ratatouille, Blumenkohl und Reibekuchen*

*19,00*

## *Weinempfehlung*

*Unikum Riesling, Weingut Thielen-Seilen, Mosel*

*Glas 0,1l 4,30 Euro, Glas 0,2l 8,50 Euro*

*Zweigelt, Weingut Dürnberg, Österreich*

*Glas 0,1l 4,80 Euro, Glas 0,2l 9,50 Euro*

# *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 und Kräuterquark oder Pommes Frites und  
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder  
Rotweinjus oder Kräuterbutter.  
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

# *Dessert*

*Erdbeer-Topfen-Gratin mit Basilikumeis*  
**10,00**

*Schwarzwälder-Kirsch-TiramiSu*  
*mit Kürbiskerneis und Früchten*  
**11,00**

*Mangosüppchen mit weisser Mousse au chocolat*  
*Kokoscrumble und Cassissorbet*  
**10,50**

*Auswahl von feinen Käsen*  
*mit Chutney und Baguette*  
**14,50**

*Habbel'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*

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