

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Pilzen in Pestodressing, Salatbouquet und
Mozzarellakugeln*

15,50

Gänseleber

an Kürbiskern-Polenta-Plätzchen und Pflaumenchutney

14,50

Gebratene Garnelen

an Pesto-Arancini-Bällchen in Tomaten-Pernodsauce

15,50

Suppen

Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer

mit Kürbiszigarre

10,50

Essenz von Pilzen

mit Wildklößchen

11,50

Kohlrabi-Nuß-Suppe

mit Maronenwindbeuteln

10,00

Menü

Ziegenkäse mit Trauben-Rosmarin-Honig gratiniert

an buntem Salat

14,00

Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer

mit Kürbiszigarre

10,50

Iberisches Schweinefilet im Wasabimantel

an Kartoffel-Möhren-Stampf und Brokkoli

26,50

Mohnmousse

auf Punschpflaumen mit Zimteis

9,50

4-Gang-Menü 50,00

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Alte Reben, Weingut Dürnberg, Österreich

(animierende Säure, saftig mit leichter Würze)

0,1l 3,50 0,2l 8,50

Domaine Cote De L Ange, Cote du Rhone

(kräftig, harmonisch, lang im Abgang)

0,1l 4,00 0,2l 9,00

Über Wasser

Geschmorte Gänsebrust in Orangensauce

21,50

Rotkohl 3,50 , Kartoffelkloß 3,00 , Bratapfel 2,00

Dialog von Rinderfilet und Wildschweinbäckchen

an Wirsing-Gemüseroulade und Kartoffelkrapfen

33,50

Cordon Bleu vom Duroc Schwein

mit Coppaschinken und Fabro-Weichkäse gefüllt,

Bratkartoffeln, geröstete Bohnen

23,50

Hirschragout mit Waldpilzen und Preisselbeeren

an Kürbiskernspätzle mit buntem Salat

25,50

Lammrücken mit Pilzen und Parmesan gratiniert

auf warmem Udon-Nudelsalat, Glace

34,00

Rinderhüftsteak

auf Rotweinschalotten, Gnocchi und Salat

21,50

Unter Wasser

*Lachsfilet mit Rosinen-Nußhaube
in Zimtsauce, Lauch und Gnocchi
24,50*

*Goldmakrelenfilets (Mahi Mahi)
in Limetten-Sesam-Sauce
mit Kartoffel-Möhren-Stampf und gefüllter Zucchini
26,50*

*Seehechtfilet in Tomaten-Pernodsauce
auf Blattspinat und Kartoffelkrapfen
19,50*

Vegetarisch

*Wirsing-Gemüseroulade auf
Kartoffel-Möhren-Stampf,
gefüllte Zucchini, Kartoffelkrapfen und Pilzragout
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

Dominostein

mit Backpflaumen-Mandel-Eis

11,00

Milles Feuilles von Blätterteig und

Schoko-Orangenmousse

mit Preiselbeereis und Aperolschaum

10,50

Mohnmousse

auf Punschpflaumen mit Zimteis

9,50

Auswahl von feinen Käsen

mit Chutney und Baguette

14,00

Habel's Dessertvariation

12,00

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

4 cl Dessertwein 5,50

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