

Vorspeisen

Habel's Winterburger

Sous-Vide gegarter Duroc-Nackten mit Bergkäse gratiniert, Brioche Bun, Rahmwirsing, Zwiebelchutney

12,50

Kaninchenleber

an Traubenragout mit karamellisierten Kürbiskernen, Honigbrotchip und Traubengel

12,-

Rotbarbenfilet

auf der Haut gebraten auf asiatischem Nudel-Gemüsesalat

13,-

Suppen

Kürbis-Mango-Suppe

mit Salsiccia-Mango-Spieß

8,50

Fischrahmsuppe

mit Meeresfrüchten und Dill

9,-

Parmesan-Chili-Suppe
mit vegetarisch gefüllter Parmesan-Schale
8,50

Menü

Gratinierter Ziegenkäse
an Feldsalat mit fruchtigem Apfel-Cranberry-Chutney
11,-

Kürbis-Mango-Suppe
mit Salsiccia-Mango-Spieß
8,50

Iberische Bäckchen
*an Estragonjus auf Rahmwirsing und gebratenen
Pilzknödeln*
22,50

Habel's Dessertcocktail
*Rotweinsorbet auf Cookiemousse, Blaubeerragout und
Browniewürfeln*
8,50

4-Gang-Menü 46,00

3-Gang Menü mit Suppe 36,00
3-Gang Menü mit Vorspeise 41,00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Alte Reben, WG Dürnberg, Österreich
(Pfeffrige Würze, schöne Mineralik)

0,1 3,80 0,2l 7,60

Dolcetto D´Alba, Italien
(gehaltvoll , seidig rund)

0,1l 3,70 0,2l 7,40

Über Wasser

Geschmorte Gänsebrust

*auf Orangensauce mit Rotkohl, Bratapfel und
Kartoffelklößen*

23,-

Duroc-Schnitzel

mit Bratkartoffeln an Feldsalat und Preiselbeeren

19,-

Hirschrücken

*an Kürbiskern-Cranberry-Jus mit Pilzknödeln und
Kürbispüree*

27,-

Surf & Turf von Rinderfilet und Garnele

*an heller Thymiansauce mit geschmorter Paprika und
Reibekuchen*

29,-

Hanging Tender

*auf Rotweinsauce mit geschmorten Pilzen und Kartoffel-
Röstzwiebelpüree*

28,-

Unter Wasser

Zandermedaillons

im Kartoffelmantel an Pestosauce und Rahmkohlrabi

22,50

St. Pierre-Filet

an Safransauce auf Blattspinat mit Kartoffelplätzchen

22,-

Barramundi-Filet

an heller BBQ-Rosinensauce mit geschmorten

Cocktailtomaten

und Petersilienwurzelpüree

23,50

Vegetarisch

Rahmkohlrabi und Kürbispüree

an vegetarischer Pizza aus Reibekuchen, Pilzen,

Paprika und Bergkäse

17,00

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück

(Greater Omaha Beef America)

250g

24,50

Rumpsteak (Argentinien)

200g

26,00

Rumpsteak (Argentinien)

300g

32,00

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

38,00

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,00

*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

Habbel's Winterpilz

*Pflaumen-Zimt-Parfait auf Marzipanstiel mit Schokoerde
und Maronenmousse*

9,50

Karamell-Walnuss-Zimt-Cheesecake

mit Cassiseis

9,-

Habbel's Dessertvariation

11,00

Eisbecher Nusstraum

*3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und
Sahne*

7,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

7,50

Dazu....

mio espresso 3,80

Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,00

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