

# Vorspeisen

*Jakobsmuscheln mit Bergkäse-Kürbiskernhaube  
auf Blattspinat und Serviettenknödel in Pernodschaum*  
17,50

*Strudel von Ziegenkäse und Backpflaume  
an buntem Salat mit Pflaumenchutney*  
14,50

*Gebratene Gänseleber auf Rotkohlsalat  
mit Briochewürfeln, Walnüssen und Portweinschalotten*  
15,00

*Carpaccio vom Thunfisch im Sesam-Wasabimantel  
mit Salatbouquet und pikanten Nüssen*  
16,00

# Suppen

*Rahmsuppe von Kürbis und Orange  
mit Erbsenpüree*  
10,00

*Maronencremesuppe  
mit Schinchenchips*  
11,00

# Menü

*Strudel von Ziegenkäse und Backpflaume  
an buntem Salat mit Pflaumenchutney*

*Maronencremesuppe  
mit Schinchenchips*

*Zanderfilet in Brunnenkressesauce  
auf Kürbis-Kartoffel-Stampf*

*oder*

*Hirschragout mit Waldpilzen  
Preisselbeerspätzle und bunter Salat*

*Mohnmousse auf Pflaumenragout  
mit Tonkabohneneis*

*4-Gang-Menü 54,00 mit Weinbegleitung 0,1l 73,00*

*3-Gang Menü mit Suppe 44,00 mit Weinbegleitung 0,1l 58,00*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 49,00 mit Weinbegleitung 0,1l 63,00*

# *Über Wasser*

*Hirschragout mit Waldpilzen  
Preisselbeerspätzle und bunter Salat  
26,00*

*Dialog von Rinderfilet und Garnelen in Thymianschaum  
auf Erbsenpüree mit Kartoffel-Tomatenstrudel  
36,00*

*Maispoulardenbrust mit Honig-Chili-Nusshaube  
auf geschmorten Schwarzwurzel in Sauerrahm-SchnittlauchsaUCE  
dazu Rote-Bete-Falafel  
23,00*

*Hirschrücken in Backpflaumen-Sherrysauce  
auf Portweinschalotten mit Kartoffelkrapfen  
37,50*

*Lammfilets auf Ratatouille  
in Knoblauch-Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln  
29,50*

*Filetspitzen mit Lauch, Speck und Perlzwiebeln in Senfrahm  
dazu feine Nudeln und bunter Salat  
24,50*

*Gänsebrust in Orangensauce  
21,50  
Rotkohl 3,50, Kartoffelkloß 3,00, Bratapfel 2,00*

# *Unter Wasser*

*Lachsfilettranchen mit Parmesan-Kräuterhaube gratiniert  
Serviettenknödel, Pak Choi  
27,00*

*Zanderfilet in Brunnenkressesauce  
auf Kürbis-Kartoffel-Stampf  
25,00*

*Rotzungenröllchen auf Muschelragout  
in Tomatensauce, Schwarzwurzeln, gebratene Drillinge  
26,50*

## *Vegetarisch*

*Rote-Bete-Falafel auf Erbsenpüree, Kartoffelstrudel  
Schwarzwurzeln und Serviettenknödel  
19,00*

### *Weinempfehlung*

*Sauvignon Blanc, Weingut Hoffmann, Pfalz  
Glas 0,1l 4,50 Euro, Glas 0,2l 9,00 Euro*

*Domaine Cote de Lange, Cotes du Rhone  
Glas 0,1l 4,60 Euro, Glas 0,2l 9,20 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*

*Mohnmousse auf Pflaumenragout  
mit Tonkabohneneis*

*11,00*

*Zimtcheesecake auf Kürbiskernschaum  
mit Marzipaneis und Früchten*

*11,50*

*Punschbirnen mit Rochermousse  
und Honig-Minz-Parfait*

*10,50*

*Kirscheis mit Habbels Edelkirschlikör*

*4,50*

*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.