

Vorspeisen

Kross gebratene Garnele

an Fetaspinat und Chili-Knoblauch-Öl

14,50

Geflügelterriner im Pancetta-Mantel

an Madeira-Portwein-Gelee und Feldsalat

14,-

Ziegenfrischkäsetaler

im Zucchinimantel gebraten mit fruchtigem Chutney und Salatbouquet

12,-

Suppen

Tomaten-Zitronengras-Suppe

mit Pesto-Brotchip

8,-

Kokos-Curry-Suppe

mit Garnelen-Einlage

9,-

Pilz-Essenz
mit geräucherten Entenbruststreifen
9,50

Menü

Carpaccio vom Rind
mit Pilzen in Pesto-Dressing, Bergkäse-Würfeln und
Croutons
13,50

Kokos-Curry-Suppe
mit Garnelen-Einlage
9,-

Entenbrust
an Trauben-Cranberry-Jus und Kürbis-Küchlein
22,50

Passionsfrucht-Crème-Brûlée
mit Kürbiskerneis
9,-

4-Gang-Menü 45,00
3-Gang Menü mit Suppe 35,00
3-Gang Menü mit Vorspeise 40,00

Weinempfehlung

*Falko Cuvée, WG Dürnberg, Niederösterreich
(vitale Frische, belebende Frucht und Würze)*

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

*Krughof Merlot
(kraftvoll, elegant und samtig)*

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

Über Wasser

Habel's Big-Burger

(Brioche Bun, 200g Rindfleisch, hausgemachte BBQ-Sauce, Rucola, Tomate, Bergkäse, Trüffelmayonnaise, Bacon, Röstzwiebeln) mit wahlweise Pommes

13,-/16,-

Iberisches Schweinefilet

unter einer Parmesan-Kürbiskern-Haube an pikanter Thymianjus, Pastinakenpüree und Kartoffel-Tomaten-Spieß

24,50

Lammfilet

*an Tomaten-Olivenjus mit Erbsen-Minz-Püree und
Kartoffel-Tomaten-Spieß*

23,50

Dialog von Rinderfilet und Thunfisch

*an Meerrettich-Sauce mit Brokkoli und Süßkartoffel-
Wasabi-Püree*

29,50

Rehnüßchen

*unter einer Honig-Thymian-Chili-Haube an Gin-Sauce
auf Kürbisragout und Schupfnudeln*

28,-

Straußengulasch

mit Kumquat-Chutney, Schupfnudeln und Salat

19,-

Unter Wasser

Zanderfilet

*unter einer Kartoffelhaube mit Paprika-Schaum und
frischem Spinat*

21,50

Saiblingsfilet

*an Sauerampfer-Sauce auf Pastinakenpüree und
gebratenen Drillingen*

23,-

Vegetarisch

**Ziegenfrischkäse-Taler im Zucchini-mantel gebraten
auf Süßkartoffel-Wasabi-Püree mit Brokkoli und
Kartoffel-Tomaten-Spieß**

17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)

250g

26,00

Rumpsteak (Argentinien)

200g

27,-

Rumpsteak (Argentinien)

300g

33,-

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,-

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,50

*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

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

mit Kürbiskerneis

9,-

Birnenstrudel

mit Stracciatellamousse und Cookie-Eis

9,50

Karamellisiertes Zitronen-Frischkäse-Parfait
mit Kokoscrumble und Schoko-Kumquat-Mousse

9,50

Happel's Dessertvariation

11,-

Eisbecher Nusstraum

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

8,50

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

7,90

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.