

Vorspeisen

Thunfischcarpaccio

an Soja-Sesam-Wasabi-Dressing, Pesto-Croutons und Salatbouquet

14,50

Kross gebratene Garnele

auf Taboulet-Salat und Soja-Glace

15,-

Kaninchenleber

an Birnenschutney, gerösteten Walnüssen, Feldsalat und blauen Kartoffelchips

12,50

Suppen

Bouillabaise

mit Fischeinlage, Aioli und geröstetem Baguette

13,-

Süßkartoffelsuppe

mit Serrano-Chip und Nusspesto

9,50

Tomaten-Gin-Suppe
mit Ziegenkäse-Schaum und Pesto-Croutons
10,-

Menü

Ziegenkäse-Feigen-Säckchen
an Melonen-Ragout und Salatbouquet
12,50

Süßkartoffelsuppe
mit Serrano-Chip und Nusspesto
9,50

**Schweinefilet gefüllt mit Tomate, Mozzarella und
Pesto im Schinkenmantel**
*an Pesto-Sauce mit Rahmkohlrabi und
Serviettenknödeln*
23,-

Schoko-Mango-Schnitte
mit Kürbiskern-Sauce und Sauerrahm-Eis
9,50

4-Gang-Menü 49,00
3-Gang Menü mit Suppe 39,00
3-Gang Menü mit Vorspeise 44,00

Weinempfehlung

*Riesling vom Kalkmergel, Weingut Klein
(animierende Säure, saftig mit leichter Würze)*

0,1 3,50 0,2l 7,00

*Chinon, Olga Raffault, Loire , Frankreich
(Nuancen von Cassis und Zitrus, komplex und geschmeidig)*

0,1l 4,00 0,2l 8,00

Über Wasser

Habel's Big-Burger

*(Brioche-Bun, Rucola, Tomate, Bacon, Bergkäse,
Paprikaschmand, Röstzwiebeln) mit wahlweise Pommes*

Frites

12,-/15,-

Dialog von Rinderfilet und Kaisergranat

an Lauch-Tomaten-Creme-Sauce und Gemüselasagne

34,-

Maispouardenbrust

an Taboulet- und Schafskäse-Gurkensalat

21,-

Geschmorte Rinderroulade

*in Sherryrahm, Bohnen-Speck-Bündchen und
Kartoffelpüree*

19,50

Kalbsleber

*an Apfel-Calvados-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree,
Röstzwiebeln und Salatbouquet*

22,50

Hanging-Tender vom australischen Angus-Rind

*an Portwein-Jus, polnischem Blumenkohl und
Süßkartoffelpommes*

28,50

Unter Wasser

Thunfischwürfel

*mit hausgemachten Tagliatelle in Chablis-Sauce
mit Tomaten, Oliven und Rucola*

24,50

Barramundifilet

*an Limonen-Minz-Sauce auf Möhren-Ingwer-Püree,
Zuckerschoten und Serviettenknödeln*

23,50

Seehechtfilet im Kräutermantel

mit Soja-Glace, Rahmkohlrabi und Schupfnudeln

19,50

Vegetarisch

**Gemüselasagne an Limonen-Minz-Sauce mit
Ziegenkäse-Feigen-Säckchen und Möhren-Ingwer-
Püree**

17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück *(Greater Omaha Beef America)*

250g

26,50

Rumpsteak (Argentinien)

200g

27,50

Rumpsteak (Argentinien)

300g

33,50

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,50

Rinderfilet (Argentinien)

200g

36,-

*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

Cheesecake-Schoko-Muffin
mit Kirschragout und Tonkabohnen-Eis
9,-

Limonen-Trüffel-Parfait
mit Pralinenmousse und Erdnuss-Eis
10,-

Schoko-Mango-Schnitte
mit Kürbiskern-Sauce und Sauerrahm-Eis
9,50

Gratinierter Taleggio
auf Birnenschutney
12,-

Habel's Dessertvariation
11,-

Eisbecher Nusstraum
*3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und
Sahne*
8,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
8,50

Dazu....

mio espresso 4,00

Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,50

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