

# Vorspeisen

## **Vegetarischer Burger**

*Brioche Bun, Rucola, Birne, Gorgonzola und Coppa-Chip*

**12,50**

## **Geräucherte Entenbrust**

*an Feldsalat, Honigbrotwürfel, Bergkäse und gerösteten Nüssen*

**14,-**

## **Gebratene Garnelen**

*gelbes Linsenpüree, Kokos-Chili-Sauce, Selleriechips*

**15,50**

# Suppen

## **Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer**

*mit Kürbiszigarre*

**9,50**

## **Klare Oxtail**

*mit Gemüse und Ochsenchwanzfleisch*

**11,50**

## **Wildrahmsuppe**

*mit Hirschschinken und gerösteten Cashewkernen*

**10,50**

# Menü

## ***Carpaccio vom Rinderfilet***

*mit Steinpilzvinaigrette, mariniertem Kürbis und Croutons*

**14,50**

## ***Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer***

*mit Kürbiszigarre*

**9,50**

## ***Schnitzel „Wiener Art“ vom Duroc Schwein***

*mit Bratkartoffeln, Preisselbeeren und Feldsalat in Kartoffeldressing*

**23,50**

## ***KIBA Creme Brulee***

*mit Mascarpone- Honig- Eis*

**9,50**

*4-Gang-Menü 50,00*

*3-Gang Menü mit Suppe 40,00*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00*

## ***Weinempfehlung***

*Sardasol Sauvignon blanc, Weingut Alconde, Spanien*

*(animierende Säure, saftig mit leichter Würze)*

*0,1l 3,50    0,2l 7,00*

*Spätburgunder, Weingut Römerhof, Mosel*

*(frische Säure, harmonisch, lang im Abgang)*

*0,1l 4,00    0,2l 8,00*

# *Über Wasser*

## ***Geschmorte Gänsebrust in Orangensauce***

**26,00**

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

## ***Dialog von Rinderfilet und Garnelen***

*an Rahmrosenkohl mit Kartoffelkuchen*

**33,50**

## ***Gebratene Kalbsleber***

*an Pflaumen-Zimtsauce, dazu Schupfnudeln und Sellerie-Tonka-Püree*

**22,50**

## ***Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren***

*an Kartoffelkuchen mit buntem Salat*

**24,50**

## ***Dialog von Hasenrücken und Wildschweinbratwurst***

*mit gelbem Linsenpüree und Kaspressknödel*

**23,00**

## ***Piccata von der Poulardenbrust***

*an Ratatouillesauce mit Bratkartoffeln und buntem Salat*

**21,50**

# *Unter Wasser*

## ***Papageienfischfilet***

*in Paprika-Zitronenthymiansauce  
auf Sellerie-Tonka-Püree mit Kaspressknödel*  
**24,50**

## ***Thunfischsteak***

*in schwarzer Sesamsauce  
mit Karotten-Ingwer-Püree und Schupfnudeln*  
**28,50**

## ***Petersfischfilet in Pestosauce***

*mit Süßkartoffel-Brokkoli-Gratin und buntem Salat*  
**23,50**

# *Vegetarisch*

***Gorgonzolazigarre auf Sellerie-Tonkapüree, Kartoffelkuchen,  
marinierter Kürbis und Feldsalat in Kartoffeldressing***  
**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*

## ***Mohnkuchen***

*auf Pflaumenragout mit Rumsabayon*

**10,-**

## ***KIBA Creme Brulee***

*mit Mascarpone-Honig-Eis*

**9,50**

## ***Winterliches Gewürzparfait***

*mit Cheesecake-Zimt-Mousse und gebackenen Trauben*

**11,00**

## ***Auswahl von feinen Käsen***

*mit Chutney und Baguette*

**13,-**

## ***Habel's Dessertvariation***

**12,-**

## ***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**

*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.