

Vorspeisen

Thunfischcarpaccio

mit Soja-Sesam-Glace, Feldsalat und Honigbrotroutons

13,50

Gänseleber gebraten

an Traubenragout, karamellisierten Kürbiskernen,

Parmesanchip und Salat

12,50

Rotbarbenfilet im Sesam-Mantel gebraten

auf asiatischem Nudel-Gemüse-Salat

12,50

Suppen

Parmesan-Chili-Suppe

mit Tomaten-Garnelen-Spieß

10,-

Kürbis-Ingwer-Suppe

mit geräucherten Lachswürfeln

9,-

Entenessenz
mit Gemüseeinlage und Entenfleisch
9,50

Menü

Lauwarmer Reblochon
mit Cranberry-Chutney, Rucola und Süßkartoffelchips
13,50

Kürbis-Ingwer-Suppe
mit geräucherten Lachswürfeln
9,-

Entrecôte
an Rotweinsauce, Süßkartoffel-Brokkoli-Gratin und Salat
26,-

Habel's Dessertcocktail
*(Browniewürfel, Blaubeerragout, Cookie-Mousse,
Pflaumen-Zimt-Eis)*
9,50

4-Gang-Menü 47,00
3-Gang Menü mit Suppe 37,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 42,00

Weinempfehlung

*Sauvignon Blanc, Livermore Valley, Californien 2017
(vitale Frische, belebende Frucht, erfrischendes Finish)*

0,1 4,30 0,2l 8,50

*Rotspon, Cuvee, WG Jurtschitsch, Niederösterreich 2004
(feinfruchtige Beerennote, elegante Kraft)*

0,1l 4,80 0,2l 9,50

Über Wasser

Geschmorte Gänsebrust

*an Orangensauce mit Rotkohl, gefülltem Bratapfel und
Kartoffelklößen*

23,-

Cordon Bleu vom Duroc-Schwein

mit Bratkartoffeln, Feldsalat und Preiselbeeren

19,-

Geschmorte Hirschrouladen

*an Sherry-Rahm-Sauce, Kürbis-Kartoffelpüree und
Rosenkohl*
22,50

Surf & Turf von Rinderfilet und Garnele
*an heller Thymiansauce, geschmorter Paprika und
Reibekuchen*
29,50

Iberisches Herz des Nackens
an Mandeljus mit Rahmwirsing und Parmesanklößchen
26,50

Unter Wasser

St. Pierre-Filet
an Estragon-Sauce, Brokkoli und Kartoffel-Kürbis-Püree

23,-

Red Snapper

an Wasabi-Kokos-Sauce und Süßkartoffel-Brokkoli-Gratin

22,-

Lachstranche

an Pesto-Sauce mit Rahmwirsing und Reibekuchen

21,50

Vegetarisch

Vegetarische Pizza aus Reibekuchen, Paprika und Bergkäse mit Brokkoli, Rahmwirsing und Kartoffel-Kürbispüree

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

Habbel's Dessertcocktail

*(Browniewürfel, Blaubeerragout, Cookiemousse und
Pflaumen-Zimt-Eis)*

9,50

Karamell-Walnuss-Zimt-Cheesecake

mit Cassis-Eis

9,50

Gebackene Feige

mit Marzipan-Mousse und weißem Schoko-Mohn-Eis

10,-

Habbel'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.