

Vorspeisen

***Gebeizte Lachschnitte, leicht geräuchert,
an Urmöhren- Ingwer- Püree***

14,50

***Himmel und Erde
mit Perlhuhnbrust und gebratener Blutwurst***

15,00

***Carpaccio vom Thunfisch
mit Cous-Cous- Sesam- Salat und Wakame***

14,00

Suppen

***Rahmsuppe von Petersilienwurzel
mit Kürbiskernpesto***

10,50

***Getrüffelte Rahmsuppe von blauen Kartoffeln
mit Gemüse und Ochsenchwanzfleisch***

12,00

Zwiebelsuppe von roten Zwiebeln

mit Baguette und Käse gratiniert

9,50

Menü

**Gratinierter Ziegenkäse, mit Rosmarin-
Orangenhonig**

an buntem Salat in Orangen-Granatapfel-Dressing

13,00

Rahmsuppe von Petersilienwurzel

mit Kürbiskernpesto

9,50

Entenbrust auf Kartoffel-Birnenpüree

mit Brokkoli und Vanillemöhren an Jus

25,50

Karamelisierte Ananas

mit Mohnmousse und Kirschshake

9,50

4-Gang-Menü 50,00

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00

Weinempfehlung

Chardonnay Falkenstein, Weingut Dürnberg, Österreich

(animierende Säure, tropische Früchte, mineralisch)

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

Fishwives Merlot, Südafrika

(feine Säure, rund, dennoch komplex)

0,1l 3,80 0,2l 7,50

Über Wasser

***Medaillons vom Schweinefilet, mit Spinat und
Schafskäse gratiniert,***

*in Tomaten-Pestosauce mit Serviettenknödel und
buntem Salat*

19,50

***Dialog von Rinderfilet und Fasanenbrust
mit Zwiebelconfit, Traubenjus und Kürbisrisotto***

32,50

Lammfilets

an Knoblauch-Kräuterjus, Spinat und Kartoffelkuchen

28,50

Gemischte Filetspitzen (Rind und Schwein)
*in Senfsauce mit Perlzwiebeln, Speck und Lauch, feine
Nudeln, bunter Salat*
21,50

Wildschweinbäckchen in Schoko-Chili-Sauce
mit Wirsingbällchen und Sesamspätzle
24,50

Roulade vom Roastbeef, rosa gebraten,
*mit Schafskäse, Cashewkernen und Tomatenpesto
gefüllt*
an Minzjus, Kichererbsenpüree und Maisplätzchen
27,50

Unter Wasser

Seeteufelbäckchen

in Safransauce mit Blattspinat und Dauphinekartoffeln

27,50

Dialog von Doradenfilet und Garnelen

in Kerbelsauce mit Kürbisrisotto

26,50

Barramundifilet

*auf Kichererbsenpüree in Zitronenthymiansauce mit
buntem Salat*

23,00

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

Crepes Suzette

mit Topfeneis

10,-

Karamelisierte Ananas

mit Mohnmousse und Kirschshake

9,50

Gewürzbirne

mit Salzkaramellmousse und Mandarinsorbet

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

4 cl Dessertwein 5,50

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