

Vorspeisen

Büffelmozzarella auf Rucolasalat

mit Pestocroustons und Tomaten - Zwiebelchutney

11,50

Matjestatar und Lachs - Mangoragout

mit Blätterteig - Macadamia - Gebäck und blauen Kartoffelchips

13,50

Habel's Himmel und Erde

(Blutwurst und Wachtelbrust mit getrüffeltem Kartoffelpüree,

Rotweinsauce und Röstzwiebeln)

13,50

Suppen

Parmesan – Chili - Suppe

mit gebratener Garnele

8,50

Fruchtige Curryschaumsuppe

mit Tandoorihähnchen

7,50

Tomatenessenz

Mit hausgemachtem Mozzarella-Basilikum-Ravioli und Balsamicokaviar

8,50

Menü

Ziegenkäse

gratiniert mit Waldbeerdressing und Salatbouquet

11,50

Tomatenessenz

mit hausgemachtem Mozzarella – Basilikum - Ravioli und Balsamicokaviar

8,00

Roulade vom Roastbeef

*gefüllt mit Parmesan – Pesto - Pinienkernen, Sherryrahmsauce,
Trüffelpüree und glasiertem Kohlrabi*

23,00

Panna Cotta

mit Beerenragout und Rum - Rosineneis

8,50

4-Gang-Menü 45,00

3-Gang Menü mit Suppe 35,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 40,00

Weinempfehlung

Peter Lehmann, Layers, Adelaide, South-Australia

(36% Semillon, 20% Muscat, 20% Gewürztraminer, 20% Pinot gris)

0,1 3,60 0,2l 7,20

Krughof, Rotling, Rheinhessen

Spätburgunder & Grauburgunder

0,1l 3,20 0,2l 6,40

Über Wasser

Cordon Bleu vom Duroc –

Schwein

an Glace mit Vanillemöhren und Annakartoffeln

19,50

Coq au Vin

in Rotweinsauce mit Bohnenragout und Annakartoffeln

17,50

Kalbsrückensteak

an Madeirasauce mit Bohnenbündchen und Linsenpüree

25,50

Roulade von der Maispoularde

mit asiatischem Gemüse gefüllt, Soja - Sesam - Glace, Fenchelgemüse und

Estragonknödel

19,50

Dialog von Rinderfilet und Rinderbäckchen

in Rotweinsauce mit Perlzwiebel - Balsamico, Kaiserschoten und

Kartoffelbaumkuchen

27,50

Unter Wasser

Schwertfischwürfel

*mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven
in Chablissauce auf feinen Nudeln*
22,50

Victoriabarsch

*im Senfmantel gebraten in Tomaten – Oliven – Oregano - Sauce mit
Graupenrisotto und gemischtem Salat*
19,00

Gedämpfter Kabeljau

mit grüner Senfsauce, Estragonknödel und Lauchgemüse
21,50

Vegetarisch

Strudel von asiatischem Gemüse und Bergkäse

*mit Fenchelgemüse, Balsamico - Perlzwiebeln, Linsenpüree und
Bohnenragout*
17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)

250g

24,50

Rumpsteak (Argentinien)

200g

26,00

Rumpsteak (Argentinien)

300g

32,00

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,00

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,00

Hanging Tender (Greater Omaha Beef America)

(Das saftigste Stück vom Rind)

200g

28,50

*Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit
Kartoffelgratin oder Süßkartoffel-Pommes Frites und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Rotweinjus oder Kräuterbutter.*

Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.

Dessert

Crunchy Mandarinenschnitte
mit Joghurteis
9,00

Aprikosen - Topfengratin
mit Cookieeis
8,00

Habel's Dessertvariation
10,00

Auswahl von feinen Käse-Spezialitäten
mit fruchtigem Chutney und Baguette
12,00

Eisbecher Nusstraum
3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne
7,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
7,50

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.