

Vorspeisen

*Kross gebratene Garnelen
an pikantem Linsenpüree in Curryschaum
15,50*

*Gebackener Schafskäse auf Tomaten-Basilikumragout
mit Croutons und Petersilienwurzelchips
14,00*

*Caesars Salad mit Maispoulardenbrust
und Mangochutney
15,00 VSP oder 23,50 HG*

*Tranche vom Beizlachs, leicht geräuchert,
an buntem Salat auf Honig-Senf-Creme
16,50*

Suppen

*Rahmsuppe von der Schwarzwurzel
mit bunten Gemüsechips
10,00*

*Kurkuma-Zitronengrassuppe
mit Spieß von der Poulardenbrust
11,00*

Menü

*Caesars Salad
mit Maipoulardenbrust und Mangochutney*

*Rahmsuppe von Schwarzwurzeln
mit bunten Gemüsechips*

*Thunfischsteak in Rucolasauce
mit Kartoffel-Paprika-Stampf*

oder

*Hirschschnitzel im Nussmantel gebraten
auf Rahmwirsing mit Kartoffelkrapfen*

Habbels Dessertvariation

4-Gang-Menü 54,00 mit Weinbegleitung 0,1l 73,00

3-Gang Menü mit Suppe 44,00 mit Weinbegleitung 0,1l 58,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,00 mit Weinbegleitung 0,1l 63,00

Über Wasser

*Putenröllchen, mit getrockneten Tomaten und Chimichurri gefüllt,
in Gorgonzolasauce, Erbspüree und Kartoffelperlen*

22,50

*Tranchen vom Rinderfilet in Balsamicojus
mit gebackenen Kräuterseitlingen und Kartoffelplätzchen*

36,50

*Cordon Bleu vom Duroc Schwein, gefüllt mit Pfifferlingen,
italienischem Landschinken und Bergkäse,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salat*

26,00

*Hirschschnitzel im Nussmantel gebraten
auf Rahmwirsing mit Kartoffelkrapfen*

25,50

*Entenbrust in Kirsch-Pfeffersauce
auf Kartoffel-Paprika-Stampf*

27,50

*Filetspitzen mit Kräutern, Pilzen und Knoblauch
in Sherryrahmsauce dazu feine Nudeln und bunter Salat*

24,00

*Habbels Big Burger (200g Rind, Tomate, Rucola,
Bergkäse, Bacon, unsere Burgersauce)*

16,00 mit Pommes Frites 18,50

Unter Wasser

*Thunfischsteak in Rucolasauce
auf Kartoffel-Paprika-Stampf
28,00*

*Forelle, im Ganzen heiß aus dem Räucherofen,
in grüner Senfsauce auf Kartoffel-Meerrettichpüree
23,50*

*Variation von Edelfischen in Safransauce
auf Gemüse nudeln
29,50*

Vegetarisch

*Gratiniertes Ziegenkäse auf Erbspüree
mit Kartoffelplätzchen, und gebackenem Kräuterseitling
19,00*

Weinempfehlung

*Lugana, Weingut Zenato
Glas 0,1l 4,80 Euro, Glas 0,2l 9,60 Euro*

*Rossi Rose, Weingut Hoffmann
Glas 0,1l 4,00 Euro, Glas 0,2l 8,00 Euro*

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)

250g

29,00

Rumpsteak (Argentinien)

200g

29,50

Rumpsteak (Argentinien)

300g

35,50

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

41,50

Rinderfilet (Argentinien)

200g

39,50

*Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit
Folienkartoffel und Kräuterquark oder Pommes Frites und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Rotweinjus oder Kräuterbutter.
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

Dessert

Pistazien-Creme-Brulee

mit Blaubeereis

11,50

Schoko-Himbeer-Schnitte

auf Krokantschaum mit Mandeleis

11,00

Rote Grütze mit Mascarpone-Mandelmousse

und Pralineneis

10,50

Auswahl von feinen Käsen

mit Chutney und Baguette

14,50

Habbel's Dessertvariation

12,50

Eisbecher Nusstraum

3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne

9,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

oder

Eisbecher Kirsch-Schokolade

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Schokoladensauce und Sahne

9,30

4 cl Dessertwein 5,50

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