

Vorspeisen

*Thunfisch an Gurkenpapardelle in Wasabi
mit Soja-Chili-Sesam-Glace
15,50*

*Bergkäse mit Pesto im Strudelteig gebacken
an Tomatenchutney mit Salatbouquet
14,50*

*Kross gebratene Garnelen
an Mango-Chicoree-Salat
16,00*

*Wachtelbrust und gebratene Blutwurst
an Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
15,00*

Suppen

*Mediterrane Fischsuppe mit Aioli,
Röstbrot und reichlich Einlage
14,50*

*Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit Croutons und Schinken chips
10,50*

Menü

*Strudel von Bergkäse und Pesto
mit Tomatenchutney an Salatbouquet*

*Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe
mit Croutons und Schinchenchips*

*Kabeljaufilet in Pastissauce
mit Süßkartoffel-Brokkoli-Gratin*

oder

*Lammfilets auf Gemüsepilaw
in pikanter asiatischer Jus*

*Pistazien-Panna-Cotta auf Erdbeerragout
mit Pralineneis und Engelshaar*

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

*Cordon Bleu vom Duroc Schwein, gefüllt mit Schmorzwiebeln
Bergkäse und Schwarzwälder Schinken,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salat
25,00*

*Dialog von Rinderfilet und Jakobsmuscheln
auf Rahmspitzkohl mit Reibekuchen
38,00*

*Maispouardenbrust im Kürbiskernmantel
auf Ratatouille und Kartoffelpüree in Pestosauce
24,50*

*Iberische Schweinebäckchen auf Kartoffelpüree
in Rotweinjus dazu bunter Salat
27,50*

*Das Beste vom Kaninchen (Filet, Keule, Leber)
auf Ratatouille in Knoblauch-Thymiansauce dazu Serviettenknödel
29,50*

*Lammfilets auf Gemüsepilaw
in pikanter asiatischer Jus
32,00*

*Gemischte Filetspitzen mit Tomate und Mozzarella
in Pestosauce, dazu feine Nudeln und bunter Salat
26,50*

Unter Wasser

*Kabeljaufilet in Pastissauce
mit Süßkartoffel-Brokkoli-Gratin
26,50*

*Doradenfilets auf Rahmspitzkohl
mit Tomaten-Panzerotti und Soja-Chili-Glace
27,50*

*Papageienfischfilets auf Linsenpüree
in Kokos-Orangen-Sauce dazu Gnocchi
24,50*

Vegetarisch

*Veganes Schnitzel
auf gelbem Linsenpüree, Ratatouille,
Pilaw und Pestosauce
19,00*

Weinempfehlung

*Weissburgunder Reserve, Weingut Dürnberg, Österreich
Glas 0,1l 4,90 Euro, Glas 0,2l 9,80 Euro*

*Rotwein Cuvee No 38, Weingut Klein, Pfalz
Glas 0,1l 4,80 Euro, Glas 0,2l 9,60 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
Bratkartoffeln oder Pommes Frites und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Rotweinjus oder Kräuterbutter.
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

Dessert

*Pistazien-Panna-Cotta auf Erdbeerragout
mit Pralineneis und Engelshaar (Dubai Style)*

12,00

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
und Rum-Rosineneis*

11,00

*Erdbeer-Cheesecake auf Rhabarberkompott
mit grünem Pfeffereis*

11,50

Eierlikörmousse mit Habbels Summertime-Likör

5,00

*Auswahl von feinen Käsen
mit Chutney und Baguette*

14,50

Happel's Dessertvariation

13,00

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.