

Vorspeisen

*Kross gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl
auf Blattspinat mit Feta*

16,50

*Geräucherter Manchegokäse paniert und gebraten
auf buntem Salat mit Mango, Cranberries und Nusscreme*

15,50

*Lachsscheiben (leicht gratiniert) mit Thunfischcreme
und buntem Salat*

15,00

*Strudel von Wachtelbrust, Blutwurst und grünem Spargel
auf Apfelchutney mit buntem Salat*

16,00

Suppen

Fischsuppe mit Bärlauch und reichlich Fisch

15,50

*Rahmsuppe von Pastinaken mit rotem Curry
und grünem Spargel*

11,50

Unser 4-Gang Mini Menü 36,00

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Menü

Menü

*Geräucherter Manchegokäse, paniert und gebraten,
auf buntem Salat mit Mango, Cranberries und Nusscreme*

Rahmsuppe von Pastinaken und rotem Curry

*Zanderfilet auf gebratenem grünen Spargel
in roter Paprikasauce mit Herzoginkartoffeln*

oder

*Roulade vom Roastbeef mit Cashewkernen und getrockneten Tomaten gefüllt
an Kartoffelpüree und Spitzkohl in grüner Senfsauce*

*Schokoladen-Aprikosen-Schnitte mit Mandeleis
auf Mascarpone-Kürbiskernsauce*

4-Gang-Menü 53,00 mit Weinbegleitung 0,1l 73,00

3-Gang Menü mit Suppe 43,00 mit Weinbegleitung 0,1l 58,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00 mit Weinbegleitung 0,1l 63,00

Über Wasser

*Coq au vin von der Maispoulardenbrust in Rotweinjus
auf Kartoffelrösti mit buntem Salat*

24,00

*Rinderfiletmedaillon mit Pilzhaube und Rinderfiletmedaillon mit
grünem Spargel und Bergkäse gratiniert an Reibekuchen,
dazu bunter Salat*

39,50

*Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce
an Kokos-Blumenkohl und Kartoffelspalten*

27,50

*Cordon Bleu vom Duroc Schwein, gefüllt mit Serranoschinken,
Pesto und Parmesan an pikanten Drillingen , dazu bunter Salat*

25,50

*Kalbsrückensteak auf Orangen-Spinat in Marsalasaucе
mit Kartoffelkrapfen*

34,50

*Roulade vom Roastbeef mit Cashewkernen und getrockneten Tomaten gefüllt
auf Kartoffelpüree und Spitzkohl in grüner Senfsauce*

29,50

*Caesars Burger (Maispoulardenbrust, Romanasalat, Parmesan-Sour-Cream,
Mangochutney, Briochebun*

17,50

Pommes 3,50

Unter Wasser

*Zanderfilet auf gebratenem grünem Spargel
in roter Paprikasauce mit Herzoginkartoffeln
24,50*

*Dorade, im Ganzen gebraten, mit Zitronenbutter
an Kartoffelpüree mit buntem Salat
26,50*

*Lachstranche in der Kartoffelkruste gebraten
auf Tomatenpüree in Pestosauce
25,50*

Vegetarisch

*Rösti mit Spitzkohl , getrockneten Tomaten und Bergkäse
überbacken in grüner Senfsauce, dazu Salatbouquet
19,50*

Weinempfehlung

*Merlot, Weingut Parazza, Italien
Glas 0,1l 4,40 Euro, Glas 0,2l 8,80 Euro
Sauvignon Blanc, Weingut Mount Riley, Neuseeland
Glas 0,1l 4,90 Euro, Glas 0,2l 9,80 Euro*

Unsere Steaks

*Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)*

250g

24,00

Rumpsteak (Argentinien)

200g

25,50

Rumpsteak (Argentinien)

300g

32,00

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

37,00

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,00

Kartoffelgratin 4,50

Pommes frites 4,00

Salatteller 5,00

Kräuterbutter 2,00

Pfeffersauce (sehr scharf!) 3,00

Rotweinjus 2,50

Dessert

*Erdbeer-Basilikum-Parfait und Schokoladenmousse
auf rosa Pfeffersauce und Crumble*
12,00

*Passionsfrucht-Creme-Brulee mit
Mango-Chili-Eis*
10,50

*Schokoladen-Aprikosen-Schnitte mit Mandeleis
auf Mascarpone-Kürbiskernsauce*
11,50

Panna Cotta mir 43 Likör
5,50

*Auswahl von feinen Käsen
mit Chutney und Baguette*
14,50

Habbel's Dessertvariation
13,50

Eisbecher Nusstraum
3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne
10,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne
oder
Eisbecher Kirsch-Schokolade
3 Kugeln Eis mit Kirschen, Schokoladensauce und Sahne
10,80

4 cl Dessertwein 5,50

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