

# Vorspeisen

*Burger mit pulled duck, bacon jam, Rucola und Cranberries,  
Süßkartoffelchips*  
15,00

*Gratinierter Ziegenkäse mit Rosinen-Nuss-Honig  
an Feldsalat*  
14,50

*Kross gebratene Garnelen an pikantem Linsenpüree  
in Mango-Chili-Sauce*  
16,00

*Strudel von Apfel und Blutwurst  
an Zwiebelmarmelade und Salatbouquet*  
14,50

# Suppen

*Rahmsuppe von Urmöhre und Kumquat  
mit Sesam-Blätterteigstange*  
10,00

*Gelbes Linsensüppchen  
mit Tandoori-Geflügel*  
10,50

# Menü

*Kross gebratene Garnelen an pikantem Linsenpüree  
in Mango-Chili-Sauce*

*Rahmsuppe von Urmöhre und Kumquat  
mit Sesam-Blätterteigstange*

*Zackenbarschfilet auf Erbsenpüree  
in Paprika-Limettensauce mit Süßkartoffelwürfeln*

*oder*

*Dialog von iberischem Schweinefilet und iberischer Bratwurst  
auf Erbsenpüree mit Herzoginkartoffeln*

*Schichtdessert mit Crumble, Blaubeeren,  
Limettenmousse und Pistazienschaum*

*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*

*Wiener Schnitzel ( vom Kalb) mit Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und buntem Salat*

*27,00*

*Dialog von Rinderfilet und Rinderbäckchen in Cognac-Pfeffersauce  
auf Rahmwirsing mit Serviettenknödeln*

*35,00*

*Sauerbraten von der Entenbrust in Cranberrysauce  
auf Rotkohl mit kleinen gebratenen Kartoffelklößen*

*27,50*

*Wildschweinrücken mit Honig-Nuss-Backpflaumen-Haube  
in Preiselbeer-Schmandsauce an Rahmwirsing mit kleinen Klößen*

*29,50*

*Lammhüfte auf dicken Bohnenpüree  
in Thymianglace mit Herzoginkartoffeln*

*24,50*

*Dialog von iberischem Schweinefilet und iberischer Bratwurst  
auf Erbsenpüree mit Herzoginkartoffeln*

*28,50*

*Roulade vom Roastbeef, rosa gebraten, mit Pilzen, Parmesan und Rucola  
gefüllt in Portweinrahm mit Lauchküchlein*

*28,00*

# *Unter Wasser*

*Thunfischwürfel auf feinen Nudeln  
in Sesam- Kürbissauce*

*25,00*

*Zackenbarschfilet auf Erbsenpüree  
in Paprika-Limettensauce mit Süßkartoffelwürfeln*

*26,50*

*Saltimbocca vom Wels in Brunnenkressesauce  
auf Rahmwirsing mit Drillingen*

*24,50*

## *Vegetarisch*

*Erbsen-Minz-Spießchen auf pikantem Linsenpüree  
mit Lauchküchlein, Süßkartoffelwürfeln und Herzoginkartoffeln*

*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*

*Crema Catalana mit Panna Cotta- Kürbiskerneis*  
*10,00*

*Duett von Stracciatellamousse auf Nusscrunch*  
*Honig-Mascarponeeis*  
*11,00*

*Schichtdessert mit Crumble, Blaubeeren,*  
*Limettenmousse und Pistazienschaum*  
*11,50*

*Pflaumeneis mit Habbels Winterlikör*  
*4,50*

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

*Habel'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.