

# Vorspeisen

*Edelfischstreifen in Schnittlauchrahm  
im Crepes  
15,50*

*Kaninchenleber auf Salatbeet mit Beeren  
und Süßkartoffelchips  
14,50*

*Kross gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl  
auf Feta-Spinat  
16,00*

*Ziegenkäse, mit Thymianhonig gratiniert,  
auf buntem Salatbouquet  
14,00*

# Suppen

*Rahmsuppe von Knoblauch  
mit Croutons und Rucolapesto  
10,50*

*Parmesan-Chili-Suppe  
mit geräucherten Lammfilets  
11,00*

# Menü

*Ziegenkäse, mit Thymianhonig gratiniert,  
auf buntem Salatbouquet*

*Parmesan-Chili-Suppe  
mit geräuchertem Lammfilet*

*Rotbarbenfilets im Grissini-Parmaschinken-Mantel  
auf Graupenrisotto in Kerbelrahmsauce mit buntem Salat*

*oder*

*Geschmortes Rinderbäckchen in Rotwein-Rosmarinjus  
auf Graupenrisotto mit Fingermöhren*

*Panna Cotta auf Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
und Erdbeershake*

*4-Gang-Menü 53,00 mit Weinbegleitung 0,1l 72,00*

*3-Gang Menü mit Suppe 43,00 mit Weinbegleitung 0,1l 57,00*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00 mit Weinbegleitung 0,1l 62,00*

# *Über Wasser*

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren  
auf Bratkartoffeln, Gurkensalat  
26,50*

*Lammrücken auf Leipziger Allerlei  
mit gebratenen Drillingen  
34,00*

*Rinderbäckchen in Rotwein-Rosmarinjus  
auf Graupenrisotto mit Fingermöhren  
26,50*

*Dialog von Rinderfilet und Krokodil in Thymianschaum  
mit Brokkoli, Fingermöhren und gebratenen Klösschen  
34,50*

*Habbels Big Burger ( 200g Rind, Tomate, Rucola, Bergkäse,  
Bacon und unsere Burgersauce )  
16,00  
mit Pommes Frites 18,50*

*Saltimbocca von der Maispouardenbrust in Paprikarahm  
auf Rahmspitzkohl mit gebatenen Klösschen  
23,00*

# *Unter Wasser*

*Dorade, im Ganzen gebraten,  
auf Rucolastampf  
26,50*

*Schollenfilets mit getrockneten Tomaten in Ziegenkäsesauce  
auf Rahmspitzkohl mit gebratenen Butterkartoffeln  
23,00*

*Rotbarbenfilets im Grissini-Parmaschinken-Mantel  
auf Graupenrisotto in Kerbelrahmsauce mit buntem Salat  
24,50*

## *Vegetarisch*

*Graupenrisotto mit bunten Gemüsen  
und gebackenem Bergkäse  
19,00*

### *Weinempfehlung*

*Unikum Riesling, Weingut Thielen-Feilen, Mosel  
Glas 0,1l 4,30 Euro, Glas 0,2l 8,50 Euro Sulfite*

*Zweigelt, Weingut Dürnberg, Österreich  
Glas 0,1l 4,80 Euro, Glas 0,2l 9,50 Euro Sulfite*

# *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.  
Lactose( bei Kräuterquark) Sulfite( bei Rotweinsauce)*

# *Dessert*

*Dreierlei hausgemachte Sorbets  
auf Blaubeer- Rosmarinragout  
10,00*

*Panna Cotta auf Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
und Erdbeershake  
11,00*

*Milles Feuilles von Blätterteig und Limettenmousse,  
Nektarine, Krokantparfait  
11,50*

*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.