

Vorspeisen

Caesar-Salad

mit Maispoulardenbrust-Streifen, Croutons und gehobeltem Parmesan

VSP 12,-/ HG 17,50

Jacobsmuscheln

auf getrüffeltem Ratatouille mit Süßkartoffelchips

14,50

Orangenlachs

heiß aus dem Räucherofen mit Orangen gebeizt an Salatbouquet und Orangenmayonnaise

12,50

Suppen

Apfel-Sellerie-Suppe

mit hausgebeiztem Lachs

8,50

Bouillabaise

mit täglich wechselnder Fisch-Einlage, Aioli und Brot aus dem Ofen

12,50

Ramen-Suppe

mit Udon-Nudeln, Gemüsestreifen, Pilzen und Nüssen

9,50

Menü

Gratinierter Ziegenkäse

(mit Aprikosen, Honig und Nusscrunch)

an Salatbouquet und Aprikosenchutney

11,50

Apfel-Sellerie-Suppe

mit hausgebeiztem Lachs

8,50

Saltimbocca vom Schweinefilet

mit Schafskäse gefüllt an Ratatouille und Pilz-Serviettenknödeln

19,-

Erdbeer-Schoko-Schnitte

mit hausgemachtem Mandeleis und Cookiemousse

9,50

4-Gang-Menü 45,00

3-Gang Menü mit Suppe 35,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 40,00

Weinempfehlung

*Grüner Veltliner Alte Reben, WG Dürnberg, Österreich
(Pfeffrige Würze, schöne Mineralik)*

0,1 3,80 0,2l 7,60

*Dolcetto D´Alba, Italien
(gehaltvoll , seidig rund)*

0,1l 3,70 0,2l 7,40

Über Wasser

Habbel's Big-Burger

(Brioche Bun, 200g Rindfleisch, hausgemachte BBQ-Sauce, Rucola, Tomate, Bergkäse, Bacon, Röstzwiebeln) mit wahlweise Pommes

11,-/14,-

Kalbsleber

an Apfel-Calvados-Sauce mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Salatbouquet

19,-

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein

mit Bratkartoffeln, Gurken-Salat und Preiselbeeren

21,-

Maispoulardenbrust

an Asiasauce mit Kaiserschoten und Pilz-Serviettenknödeln

18,50

Dialog von Rinderfilet und Jacobsmuschel

unter einer Oliven-Tomaten-Haube an SchnittlauchsaUCE mit Kaiserschoten und Kartoffel-Röstzwiebelpüree

32,-

Unter Wasser

Thunfischtranche

unter einer Parmesan-Kräuterhaube an Fenchel-Melonen-Gemüse, gebratenen Süßkartoffelwürfeln und Balsamico-Gel

22,50

Schollenfilet Finkenwerder Art

(Speck, Zwiebeln und Crevetten)

auf Ratatouille mit Pilz-Serviettenknödeln

18,-

Vegetarisch

Habel's Veggieburger

(Brioche Bun, gebackener Bergkäse, Rucola, Zwiebelconfit, kandierte Walnüsse, Avocado)

mit wahlweise Pommes

11,-/14,-

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück

(Greater Omaha Beef America)

250g

24,50

Rumpsteak (Argentinien)

200g

26,-

Rumpsteak (Argentinien)

300g

32,-

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

38,-

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,-

*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

Schokoküchlein (lauwarm)

*an mariniertem Obstsalat und hausgemachtem
Pralineneis*

9,-

Erdbeer-Schoko-Schnitte

mit hausgemachtem Mandeleis und Cookiemousse

9,50

Happel's Dessertvariation

11,00

Hausgemachtes Birnensorbet

mit Sekt aufgegossen

5,-

Eisbecher Nusstraum

*3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und
Sahne*

7,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

7,50

Dazu....

mio espresso 3,80

Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,00

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