

Aperitif

ENEZIANO

Weinhaltiges Mixgetränk mit
Prosecco und Aperol
7,50 €

LILLET VIVE

Mixgetränk aus Lillet mit Tonic und Gurke
7,50 €

LILLET WILD BERRY

Mixgetränk aus Lillet mit Schweppes Russian
Wild berry und Früchten
7,50 €

HUGO

Weinhaltiges Mixgetränk mit Prosecco und
Holundersirup
7,50 €

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rosso
7,50 €

GINGERINO

Weißwein und Ginger Ale
6,50 €

ROSATO MIO

Ramazzotti Aperitivo Rosato
und Prosecco
7,50 €

CAMPARI ORANGE

Campari und Orangensaft
7,50 €

LAV' A BELLE SPRITZ

Lavendel Likör mit Prosecco
7,50 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Likör mit Prosecco
7,50 €

AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH LAVENDEL GIN UND TONIC

Lavendel likör, gin, tonic
7,50 €

SANBITTER SODA

Campari ähnlicher Aperitif mit Mineralwasser
5,50 €

Sekt

Schnauffer Schlossbergkellerei Württemberg

SCHNAUFER KABINETT

Jahrgangssekt trocken
0,10 l 4,00 €

Schnauffer Schlossbergkellerei Württemberg

SCHNAUFER GOLD

Jahrgangssekt halbtrocken
0,10 l 4,00 €

Rotkäppchen Sektellerei Unstrut/Saale

ROTKÄPPCHEN

ALKOHOLFREI WEIß

Feinfruchtig, spritzig, an reife gelbe Früchte
erinnernd
0,20 l 6,90 €

**DIE KLASSIKER WIE MARTINI, PORTWEIN
UND SHERRY HABEN WIR NATÜRLICH AUCH
IM PROGRAMM - FRAGEN SIE!**

Vorspeisen

GEBRANNTER ZIEGENFRISCHKÄSE an kleiner Salatgarnitur mit Apfel-Chili - Chutney	€ 10
KLEINER ANTIPASTI TELLER Oliven, getrocknete Tomaten, Pflaumen im Speckmantel, eingelegter Käse, Landschinken, Salami, Baguette	€ 10
BLACK PULLED PORK BURGER Gerupftes, mariniertes Schweinefleisch im schwarzen Brioche Bun, Chili Dip, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Salat	€ 9
NACH ART DES HAUSES GEBEIZTER LACHS, Senf-Honig Soße mit Dill, Salatgarnitur und frisches Baguette	€ 11
KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER mit Rohkost und Blattsalat und unserem Hausdressing	€ 7
DEFTIGES KARTOFFELSÜPPCHEN mit Gemüse, Speck, Zwiebel und frischen Kräutern	€ 6

Vegetarisches und Salat-Bowls

PANIERTER, GEBRATENER ZIEGENKÄSE <i>Rosmarinkartoffeln und Ratatouille</i>	€ 17
TAGLIATELLE MIT DREIERLEI TOMATE <i>Bandnudeln, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, und Tomatenpesto mit Pistazien in Sherry geschwenkt</i>	€ 15
ZITRONEN RISOTTO <i>mit gebackenen Zucchini und Auberginen, Tomaten-Chili-Salsa und Parmesan</i>	€ 16
SALATBOWL - WINTER EDITION <i>Blattsalat, Linsensalat, Apfel, Nüsse, Rohkost und Sauerrahm Dip, wahlweise mit:</i>	
EINGELEGTEM KÄSE ODER FALAFELBÄLLCHEN	€ 14
HÄHNCHENBRUST ODER FISCHFILET	€ 15
RUMPSTEAK	€ 20

Fischgerichte

RED SNAPPER FILET

Olivenöl, Knoblauch, Pesto, mit Blattspinat und Zitronenrisotto

€ 18

SAIBLINGSFILET „MÜLLERIN ART“

mit Mandelbutter, Schwarzwurzel in Rahm und Rosmarinkartoffeln

€ 20

SKREI FILET - DER WINTERKABELJAU

auf Steinpilzlauch mit Bandnudeln

€ 22

Softige Steaks

HIRSCHSTEAK AUS DER KEULE MIT GEBRATENEN AUSTERNPILZEN, Kroketten und Möhrengemüse	€ 19
KALBSHÜFTSTEAK AN PFEFFERSOÛE mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	€ 20
DUROC SCHWEINE-TOMAHAWK STEAK mit Tomaten-Chili-Salsa, Pommes Frites und kleiner Salatteller - ca. 450 g mit Knochen gebraten -	€ 22
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER Pommes Frites und kleiner Salat	€ 24

Fleischgerichte

CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN Kochschinken und Gouda als Füllung , mit Pommes frites und Schwarzwurzel	€ 16
GEBRATENE KALBSLEBER mit Schmorzwiebeln, brauner Soße, Kartoffelstampf und kleinem Salatteller	€ 17
HÄHNCHENBRUST FILET auf Steinpilzlauch mit Bandnudeln	€ 18
IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN in Rotwein geschmort, mit Kartoffelstampf und Möhrengemüse	€ 19

Vesper

HERZHAFTE BAUERNPLATTE

Geräucherte Bratwurst, Leberwurst,
Blutwurst und Schinken
mit Sauergemüse, Meerrettich, Brot und Butter

€ 13

KLEINER KÄSETELLER

verschiedenes vom Affineur mit Feigensenf serviert,
Baguette dazu

€ 12

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

auf Brot mit Spiegelei

€ 10

Dessert

CREME BRULÉE

Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste

€ 5

KLEINES SCHOKOKÜCHLEIN

mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6

WINTERLICHES PARFAIT NACH STOLLEN ART

Halbgefrorenes mit Orangeat, Zitronat und
Rosinenauf Eierlikör mit Schlagsahne

€ 7

EIS NACH ANGEBOT

verschiedene Sorten - je Kugel

€ 2