

Wintermenü

Klare Fleischbrühe

mit Markklößchen und Gemüsewürfeln

Entenbraten aus Brust und Keule

*Knusprige Ente aus dem Ofen auf herzhafter Bratensoße,
mit Rotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen*

Tonkabohnen Mousse

mit Spekulatiusbrösel und Glühweingelee

Menüpreis 39,00 €

Vorspeisen

Marinierte Feigen,
Blauschimmelkäse und Walnuss
9,90 €

Burrata mit Grillgemüse
Olivenöl und Balsamessig
12,00 €

Geräucherte Entenbrust
Bittere Orangen Dip, Salatgarnitur
13,50 €

Gebratener Ziegenkäse,
Apfel-Chili-Chutney,
Salatgarnitur
10,50 €

Hausgebeizter Lachs
Senf-Dill-Honigsoße und
Salatgarnitur
13,50 €

Rote-Bete-Carpaccio
mit Ziegenkäse und Walnüssen
10,50 €

Grüner Salat
mit karamelierten Nüssen, Birne
und Honig-Senf-Dressing
7,50 €

Waldpilz-Cremesuppe
mit Croutons und Petersilie
8,00 €

Klare Fleischbrühe
mit Markklößchen und Gemüsewürfeln
7,00 €

Kleiner gemischter Salat
mit Blattsalat und Rohkost und
unserem Hausdressing
6,50 €

Vegi und Salat

Panierter Ziegenkäse

mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

21,00 €

Fettuccine alla Casa

*Bandnudeln mit Dreierlei Tomaten, Knoblauch,
Kräutern und Parmesan,
leicht scharf <:-)*

16,90 €

Unsere Salatbowl:

10,50 €

*Große Salatschüssel mit Linsensalat, Rohkost,
Blattsalat, Nüsse und Äpfel und unserem
Hausdressing*

Wahlweise zur Salatbowl

- *Panierter Ziegenkäse* 11,00 €
- *Hähnchenbrust Stücke* 6,90 €
- *gebratene Champignons* 4,50 €
- *Zander- und Saiblingsfilet* 12,50 €
- *150 g Garnelen* 10,50 €
- *paniertes Schweineschnitzel* 6,50 €

Fischgerichte

Gebratene Garnelen in Sahnesoße
mit Knoblauch und Kirschtomaten auf Fettuccine
24,00 €

Arktisches Saiblingsfilet
*auf Kartoffelstampf mit gebratenen Pilzen
und Petersilienöl*
29,50 €

Zanderfilet,
mehliert in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Salat
21,50 €

Fleischgerichte

Scaloppine di Pollo alla Marsala

*Hähnchenbrust mit Champignons in
Marsalasoße und Fettuccine*
19,50 €

Wildschwein Rückensteak

*mit Panko-Nusspanade, Wirsinggemüse und
Macairekartoffeln*
26,50 €

Hirschgulasch

mit Wirsinggemüse und Kartoffelklöße
22,50 €

Hirschmedaillons an Rotweinjus

Pfannengemüse und Macairekartoffeln
28,00 €

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort

Rotkohl und Kartoffelstampf
24,00 €

Argentinisches Rinderhüftsteak

*- Pilze-Speck-Zwiebel -
mit Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln*
24,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites und Salat
18,00 €

Entenbraten aus Brust und Keule

*Knusprige Ente aus dem Ofen auf herzhafter
Bratensoße,
mit Rotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen*
24,00 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne:

*3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere)
mit Schlagsahne
6,50 €*

Eierlikör Becher

*3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör ,
Krokant und Schlagsahne
8,50 €*

Schokoladen Becher

*3 Kugeln Schokoeis mit Schokosoße,
Schokostreusel und Schlagsahne
7,00 €*

Nussgenuss

*3 Kugeln Nusseis, geröstete Nüsse und
Schlagsahne
7,50 €*

Creme Brulée

*Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste
7,50 €*

Tonkabohnen Mousse

*mit Spekulatiusbrösel und Glühweingelee
8,00 €*

Affogato al caffè

*Vanilleeis in Espresso versunken
5,50 €*

Kleines Schokoküchlein

*mit einer Kugel Pistazieneis
8,00 €*

Erläuterung

- Für Umbestellungen von Beilagen berechnen wir 1,50 € je Umbestellung
- Beilage extra + 4,00 € / Soße extra + 2,50 € /
- Für Informationen zu allergieverursachenden Lebensmitteln, wenden Sie sich bitte an unseren Service

Wlan Code scannen
und mit unserem Gästernetz verbinden

