

Speisekarte



Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen

Tomaten-Ingwersuppe
mit gebackener Garnele im Kräuter-Tempurateig ^{a,c,g,k,l} 7,50€

Pastinakencremesuppe
mit Apfelchutney, Croûtons
und geröstetem Kakaobohnencrunch ^{a,c,g,k,l,9} 7,00€

Surf and Turf
vom Rinder Carpaccio und karamellisierter Jakobsmuschel,
mit einer Feigen-Limetten-Vinaigrette und Wildkräutersalat ^{a,c,g,h,l,9} 14,50€

Salate

Bunte Blattsalate mit Früchten, Kernen und Croûtons⁹ wahlweise mit
Balsamico Dressing oder Caesar Dressing

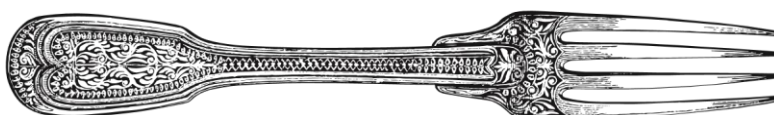
marinierten Hähnchenbruststreifen aus dem Wok ^{a,c,f,g,h,m,k,l,9} 14,90€

Mandeln und Honig gratiniertem Ziegenkäse ^{a,g,k,l,9} 14,90€

Edelfischvariation ^{a,k,l,9} 17,90€

Roten Wildgarnelen ^{a,k,l,9} 17,90€

Gegrillten Roastbeefspitzen ^{a,k,l,9} 17,90€





Vegetarisch und Vegan

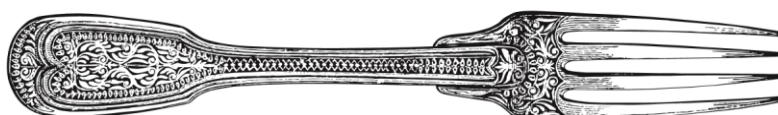
**Perlgraupen-Orangerisotto
mit sautierten Austernpilzen, gerösteten Pinienkernen
und Vanillepaprika ^{a, g, k, l, 9} 14,90€**

**Buntes winterliches Ofengemüse
auf Kräuter-Rahmpolenta, Gewürzjus, Schafskäse und Wildkräutern ^{ag, k, l, 9} 13,90€**

Pasta

**Hausgemachte Fettuccine mit gegrillten Wildgarnelen
dazu Trüffelschaum, Zuckerschoten, Mini-Rispentomaten
und Wildkräutersalat ^{a, c, g, k, l, 9} 17,90€**

**Hausgemachte Pappardelle
mit gegrillten Roastbeefspitzen in Rosmarinrahm, sautierten Austernpilzen,
roten Zwiebeln und Rucola ^{a, c, g, k, l, 9} 19,50€**





Vom Fluss und aus dem Meer

**Gebratenes Filet vom Seeteufel
mit Beurre blanc, Krustentier-Risotto, gegrilltem grünen Spargel
Und Baby Leaf ^{G.K.L.9} 24,50€**



Gebraten und gegrillt

**Geschmorte Ochsenbäckchen
in eigenen Schmorjus, buntem Ofengemüse
und Serviettenknödel, dazu Preiselbeeren ^{a.c.g.k.l.i} 22,50€**

**Filet vom Eifler Schwein
auf Süßkartoffelstampf mit Zuckerschoten und Tomatengemüse ^{g. k. 1.9} 21,50€**

**Wiener Schnitzel
vom Kalb, mit Pommes Frites, Preiselbeeren und einem Beilagensalat ^{a.c.g.k.l.9} 20,50€**

**US-Cheddar-Cheese-Burger
200g US-Beef im Brioche Bun mit Steak Fries,
Cheddar, knusprigem Speck, Gewürzgurken, Tomaten und BBQ-Jus ^{a.c.k.l.9.12} 15,00€**

**Gordon Bleu
Vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat ^{a.c.g.k.l.l.9} 22,50€**

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets Mit Curry-Mayo und Süßkartoffel Pommes ^{a,c,g,k,l,9}	7,50€
Penne mit Tomatensauce ^{a,c,g,k,l,9}	6,50€
Penne mit Tomatensauce und Hackfleischbällchen ^{a,c,g,k,l,9}	8,50€
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ^{a,c,g,k,l,9}	9,00€

Das Beste zum Schluss

Crème Brûlée von der Vanille mit marinierten Früchten ^{c,g}	7,00€
Mangomousse mit Schokoladenganache und Blaubeercreme ^{a, c, g, jl-9}	8,00€
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanillecreme und Himbeersorbet ^{a, c, g, jl-9}	8,00€

