

Saisonale Empfehlungen

Grünkohl mit Kassler, Mettwurst ^{*2:3} , knusprigen Speckstreifen ^{*2:3} , Bratkartoffeln ^{*2:3} und Senf ^{*13}	15,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Pumpernickelhaube dazu Calvadosjus ^{*14} , saisonales Gemüse und Dauphinekartoffeln	17,80 €
Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, Apfel-Rotkohl und Schupfnudeln	16,90 €
Wildragout^{*14} mit Gewürzbirne ^{*14} , saisonalem Gemüse, gebratenen Pilzen und Spätzle	18,50 €

Menü der Saison

Wildconsommé

mit Kräutersternen und Gemüserauten

Hirschrückensteak im Speckmantel^{*2:3}

mit gebratenen Pilzen, Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse,
Preiselbeer-Gewürzbirne^{*14} und Schupfnudeln

Crème Brûlée^{*13} und hausgemachtes Parfait^{*4:7:11:13:15}

mit frischen Früchten

3- Gänge-Menü 36,00 €

Auf der letzten Seite unserer Speisenauswahl erhalten Sie Informationen zur Bestimmung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Eine Ausführung der Speisekarte mit Allergenkennzeichnung halten wir auf Anfrage für Sie bereit.

Vorspeisen

Rindercarpaccio		9,50 €
mit Parmesan und Basilikumpesto am Salatbouquet* ^{13,14}		
Gebratene Seawater Garnelen	mit 3 Garnelen	11,50 €
auf Ananas mit Sweet Chili Sauce am Salatbouquet* ^{13,14}	mit 5 Garnelen	16,90 €
Entenbruststreifen und Mini Waldpilzcrèmesuppe		9,50 €
mit Sauce Cumberland am Salatnest, dazu gebratene Speckstreifen		

Suppen

Westfälische Kraftbrühe		4,90 €
mit Blumenkohl, Eierstich, Klößen und Nudeln		
Waldpilzcrèmesuppe		5,50 €
mit Schinkenstreifen * ²		
Karotten-Ingwersuppe		5,90 €
und Grönlandshrimps		

Amuse Gueule

kleine beliebte Zwischengerichte

Lachsfilet mit Kräuterkruste	ca. 80g	12,90 €
auf Gemüse-Kartoffelrösti mit Crème fraîche		
Zanderfilet und Riesengarnele	ca. 80g	14,90 €
auf mediterranem Gemüse mit Basilikumpesto * ¹⁴		

Fisch

Pfannfisch		16,90 €
gebratene Fischfilets		
mit Remouladensauce* ³ , Röstkartoffeln* ^{2,3}		
und Blattsalate in Joghurtdressing		
Fischernetz		23,50 €
Lachsfilet, Zanderfilet und gebratene Riesengarnelen		
mit mediterranem Gemüse, Basilikumsauce* ¹⁴ und Rosmarinkartoffeln		

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef oder Rinderfiletmedaillon	ca. 220 g	24,50 €
mit Balsamicojus ^{*14} saisonalem Gemüse Bohnenbündchen ^{*2,3} und Rosmarinkartoffeln	größere Portion mit 300g auf extra Bestellung	28,50 €
Filetteller		19,50 €
Schweinefiletmedaillon, Rinderfilet und Hähnchenbrust im Speckmantel ^{*2,3} mit Estragonsauce ^{*13} , dazu geschmorte Champignons, saisonales Gemüse und Bratkartoffeln ^{*2,3}		
Lammrücken mit Kräutern		26,50 €
auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinjus und Schmorkartoffeln		
Hähnchenschnitzel mit Currysauce		15,50 €
dazu heiße Früchte ^{*13} , gebackene Banane, Butterreis und Blattsalate in Joghurtdressing		
Schweineschnitzel		14,90 €
mit Rahmsauce ^{*13} , gebratenen Champignons Pommes frites und gemischtem Salatteller ^{*13,14}		

Feinschmecker- Menü

2 Gebratene Garnelen auf Ananas mit Sweet Chili Sauce am Salatnest ^{*13,14} ***
Wildconsommé mit Kräutersternen und Gemüserauten ***
Zanderfilet auf mediterranem Gemüse ***
Rinderfilet mit Balsamicojus ^{*14} saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{*2,3} ***
Dessertvariation Crème Brûlée ^{*13} , Orangenmousse und hausgemachtes Parfait ^{*7,11;13;15} mit Früchten garniert
5 Gänge-Menü 49,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Vorspeise) 42,50 €
4 Gänge-Menü (ohne Zwischengang) 41,50 €

Dinner & Wine

Grauburgunder 0,1l Kabinett, trocken, Staatsweingut Freiburg - VDP Baden
Oestricher Lenchen 0,1l Riesling, Kabinett, trocken Weingut Ferdinand Abel Rheingau
Cairanne Villages 0,2l Vieilles Vignes Domaine de Jubain, Rhône
Süßwein 5cl Riesling, Auslese, Mosel Weingut Weller-Lehnert

Menü mit begleitenden Weinen:
Aufpreis 15,00 €

Dinner for two

Gültig: Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
Am Freitag und Samstag wird das Menü für 69,00 € angeboten.



Preis für 2 Personen
inklusive Aperitif

Blattsalate

mit Pilzen und Croutons^{*2,3}

Karotten-Ingwersuppe^{*4,13,15}

und Grönlandshrimps

Schweinefiletmedaillons mit Pumpernickelhaube

dazu Calvadosjus^{*14}, Apfel-Rotkohl^{*4,11,14}

Brokkoli und Dauphinekartoffeln

Orangen-Mascarpone-Mousse

mit Fruchtsorbet



Ideal als
Geschenkgutschein

Salate

Salatteller der Saison mit Baguette und Butter

- mit Balsamico^{*13,14} Vinaigrette und Sesam-Geflügelstreifen 10,90 €
- mit Vinaigrette^{*13} und 5 gebratenen Riesengarnelen mit Mango-Currydipp^{*3} 17,50 €
- mit Kräuterdressing^{*3}, Thunfisch, Ei, Käse und gekochtem Schinken 9,90 €

Vegan

Gemüsevariation mit gebratenen Champignons 12,50 €
und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

Gratinierte Champignons 13,90 €
mit Gemüse-Kartoffelrösti, Crème fraîche und saisonalem Gemüse

Zwei vegetarische Rügenwalder Mühlenschnitzel^{*3,13} 15,50 €
gratiniert mit Tomate und Mozzarella dazu Basilikumpesto,
Paprika-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Großer Salatteller 10,50 €
mit Blattsalaten und angemachten Salaten, Kräuterdressing^{*3}, Croûtons und Ei

Dessert

Gemischter Eisbecher 4,80 €

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne garniert *1;2;4;11;13;15

Vanille	Erdbeere	Schokolade
Schwarzwälder-Kirsch	Walnuss	Zitronensorbet

Herrencrème mit Sahne 3,90 €

„Eis und heiß“ 5,90 €

Vanilleeis*2;4;11;15 mit Sahne
dazu heiße Kirschen*13

Orangen-Mascarpone-Mousse 6,90 €
mit Passionsfruchtsorbet

„Süße Kleinigkeiten“ 3,30 €

- Crème Brûlée*13 mit Grand Marnier
oder
- Parfait von weißer Schokolade mit Johannisbeeren*4;7;11;13;15

Dessertvariation Aktionspreis
Crème Brûlée*13, hausgemachtes Parfait*4;7;13;15 8,50 €
und Orangenmousse mit Früchten

Süßwein-Empfehlung:

Süßwein zum Dessert	5 cl	3,30 €
Riesling Auslese, Piesporter Goldtröpfchen	0,1l	5,90 €
	0,2l	11,00 €

Weingut Weller-Lehnert, Mosel
sehr komplexer Wein mit phantastischer Mineralität und perfekter Säurestruktur

* Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	6 mit Taurin	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	7 mit Phosphat	12 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	8 gewachst	13 Säuerungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig	14 enthält Sulfite
5 mit Schwefeldioxid	10 chininhaltig	15 enthält Emulgatoren

Gerne halten wir auf Anfrage eine separate Allergiker-Speisekarte bereit.