

SUPPEN

Creme vom Hokkaido-Kürbis / Kürbiskernöl

8€

Kartoffelschaumsuppe mit Croutons

7€

Tafelspitzbrühe / Markklößchen

7€

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln auf Pumpernickel
Salat / Safranschaum

16€

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich / Bratkartoffelsalat

14€

Karamellierter Ziegenkäse auf Birnenkompott

16€

Feldsalat mit Kartoffeldressing / Speck / Croutons

9€



PASTA / VEGETARISCHES

Unser „Dauerbrenner“ – Scharfe Knoblauch-Spaghettini / Scampi

16€

Tagliatelle / Birnen / grüne Bohnen / Filetstreifen / Zitronengrasöl

18€

Kartoffelcurry / Blumenkohl / Kürbis / Chili

12€

FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Endivien-Kartoffelmousse / Butterkarotten

22€

Gebratenes Lachsfilet „Normandie“ / Apfel Risotto

22€

Mediterrane Scampi-Pfanne

25€

Seeteufel Filet / rote Zwiebel-Pfeffer Butter / Kartoffelschaum

27€



FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Salat

17€

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salat

17€

Himmel un Äd

13€

Barbarie-Entenbrust an Cassis Jus / Apfelrotkohl / Schupfnudeln

23€

Glacierter Spanferkelrücken mit Specksoße
Rahm-Sauerkraut / Miniknödel

24€

Geschmorte Rinderbäckchen an Tonka-Rahmwirsing

Polenta

25€



UNSERE STEAKAUWAHL

Angus-Filet	29€
Angus-Rumpsteak	26€
Angus-Hüftsteak	22€

Zu allen Steaks reichen wir:

Mediterranes Gemüse

BBQ-Soße

Senfsoße

Kräuterbutter

Backkartoffel mit Kräuter- Schmand

Lassen Sie uns mal kochen...!

6 Gänge / ab 2 Personen

Pro Person 59€



DESSERT

Mousse von weißer Schokolade
Muskatblüte / Balsamico-Vanille-Birne

9€

Dunkle Schokoladenterrine / karamellierte Nüsse / Sahne

11€

Apfelkompott auf Eierlikörcreme / Vanilleeis

9€

Sorbet / Champagner

11€

Französische Käsevariation / Trauben / Brotauswahl

14€

Alle unsere Gerichte enthalten Allergene. Bitte informieren Sie
unser Personal vor der Bestellung über mögliche
Unverträglichkeiten oder Allergien.