



„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst“

*(Francois de la Rochefoucauld)*

## Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat   Balsamico-Dressing	€ 6,00
Gänseleber Crème Brûlée   Balsamico Zwiebeln   Rucola	€ 10,50
Karamellisierter Ziegenfrischkäse   Sellerie-Rote-Beete-Salat	€ 12,50
Rinder carpaccio (rohes, dünn aufgeschnittenes, Rinderfilet)   Pesto   Parmesan   Pinienkerne	€ 15,50

## Warme Vorspeisen

Gegrillter Pulpo   Weißweinsauce   Bandnudeln	€ 15,00
Riesengarnelen gebraten   Mango-Linsen   Wan-Tan	€ 15,50
Jakobsmuschel   Safransauce   Lauchrisotto	€ 16,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe   Kräuterflädle	€ 5,50
Pastinaken Cremesuppe	€ 6,50



## Hauptgang-Salate

Gemischter Salat | Maishähnchen | Balsamico-Dressing € 16,50

Surf & Turf Salat | Riesengarnelen | Rinderfiletstreifen |  
Himbeer-Dressing € 19,50

Gemischter Salat | Fischfilets € 18,50

## Fischgerichte

Lachsforellenfilet gebraten | Weißweinsauce | Lauchrisotto € 25,50

Zanderfilet gebraten | Kräutersauce | Mango-Linsen |  
Bandnudeln € 26,00

Fischteller gebraten | Safransauce | Blattspinat |  
Salzkartoffeln € 27,50

## Vegetarische Gerichte

Serviettenknödel | Rahmpilze | Gemüse vom Markt € 15,00

Wan-Tan-Blätter gebacken | Rahmwirsing | Mango-Linsen |  
Pesto (*auch vegan möglich*) € 16,00

Lauchrisotto | Gemüsegrissini (*auch vegan möglich*) € 16,50



## Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“   Preiselbeeren   Marktgemüse   Pommes frites	€ 18,50
Holzfällersteak (aus dem Schweinerücken)   Röstzwiebeln   grüne Bohnen   Schupfnudeln	€ 20,00
Schweinefilet   Pilzrahmsauce   Marktgemüse   Serviettenknödel	€ 20,50
Maishähnchen   Specksauce   Rahmwirsing   Kartoffelpüree	€ 21,00
Rinderrückensteak medium vom argentinischen Angusrind   Kräuterbutter   Marktgemüse   Kroketten	€ 25,00
Zwiebelrostbraten medium vom argentinischen Angusrind   Röstzwiebeln   Marktgemüse   Spätzle	€ 26,50
Kalbsrückensteak   Bärlauch Kruste   grüne Bohnen   Dauphine-Kartoffeln	€ 28,00
Rinderfiletsteak medium vom argentinischen Angusrind   Kräuterbutter   grüne Bohnen   Pommes frites	€ 34,00

Liebe Gäste, alle unsere Hauptgerichte können Sie selbstverständlich auch als kleinere Portion erhalten. (Abzüglich 2,00 Euro)



# **Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams**

## **Hauptgerichte:**

**Tafelspitz | Meerrettichsauce | Preiselbeeren | Marktgemüse | Salzkartoffeln**      € 22,00

**Lammhaxe geschmort | grüne Bohnen | Dauphine-Kartoffeln**      € 23,50

**Skreifilet | Pommery-Senfsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln**      € 28,00



## Eis und Nachspeisen

Kugel Rahmeis	€ 2,00
Kugel Sorbet	€ 2,50
Gemischtes Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer)	€ 5,00
Gemischtes Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer)   Sahne	€ 5,50
Eiskaffee oder Eisschokolade   Sahne	€ 6,00
„Coupe Denmark“   Bourbon-Vanilleeis   warme Schokosauce   Sahne	€ 8,50
„Heiße Liebe“   Bourbon-Vanilleeis   warme Himbeeren   Sahne	€ 8,50
„Schwarzwaldbecher“   Bourbon-Vanilleeis   Schokoladeneis   marinierte Kirschen   Kirschwasser   Sahne	€ 9,50
„Affogato“   Doppelter Espresso   Kugel Bourbon-Vanillerahmeis	€ 5,00
Kürbiskernparfait   Apfel-Birnen-Kompott	€ 7,00
Crème Brûlée   Obstsalat	€ 8,00
Sorbetvariation (drei Kugeln)   frische Früchte	€ 8,50
Schokoladenmousse   Vanillesauce   marinierte Kirschen	€ 9,00
Dessertvariation	€ 10,50
Rebholz „Charly´s“ 5cl	€ 3,90
<i>Die deutsche Antwort auf Portwein</i>	
(halbtrockener Likörwein in „Portweinmanier“ ausgebaut. – Von der nahegelegenen „Höri“)	