

MENÜ

VORSPEISEN

Ziegenkäsetaler

auf süß-saurem Linsensalat und kleinem Salatbouquet

7,00 €

Gebrautes Lammfilet

auf Ratatouille und Sauerrahmsauce

13,00 €

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Schalottenvinaigrette

9,90 €

SUPPEN

Wildconsommé

mit Steinpilzravioli

7,00 €

Rote-Bete-Süppchen

mit Meerrettichschaum

5,00 €

MENÜE

HAUPTGERICHTE

„Loup de Mer im Passe Pierre Algenbett“

*im Eigensaft gegarter Wolfsbarsch auf Meeresalgen,
kleiner Gemüseauswahl und getrüffelten Meerrettichkartoffeln*

21,00 €

„Ragout vom Schorfheidewild“

Ragout von Schwarz- und Rotwild mit frischen Waldpilzen, Wirsingkohl und Spätzle

20,00 €

„Karree vom Spanferkel“

mit Bohngemüse, Ofentomaten und sautierten Drillingen

18,00 €

„Chateaubriand vom Rinderfilet in Pommery-Senf“

*200 g gebratenes Rinderfilet, medium gegart und mit Kräuter-Senf-Kruste gratiniert,
serviert mit gebratenem Junggemüse und Kartoffelgratin*

29,00 €

„Törtchen von Zander, Lachs und Riesengarnele“

*Roulade vom Zander und Lachsfilet mit gebratener Garnele, Zitonen-Butter-Sauce,
jungem Spinat und Rote-Bete-Kartoffelpüree*

19,00 €

MENÜ

„Hirschkalbskeule in Maronenjus“

*Geschmorte Keule vom Hirschkalb mit Esskastaniensauce,
zweierlei Blumenkohl und gebratenen Serviettenknödeln*

22,00 €

„Supreme vom Perlhuhn mit Cranberries“

Perlhuhnbrust gefüllt mit Preiselbeeren, Tagliatelle und mediterranem Gemüse

17,00 €

„Gebackene Cous Cous Paprika“

*Mini-Paprika gefüllt mit Cous Cous und mit Fetaflocken gratiniert,
dazu Rucolasalat und Tomatensauce*

11,00 €

UNSERE KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“

mit Röstkartoffeln und kleinem Salatbouquet

12,00 €

Hähnchenleber

mit gegrillten Äpfelringen, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

12,00 €

MENÜ

SALAT

Es erwarten Sie knackige, marktfrische Blattsalate aus Rucola, Chicoree, Lollo Rosso, Lollo Bjonda, Radicchio, Frisée und Cherrytomaten.

Unsere Salate werden mit Balsamico-Walnuss-Dressing sowie ofenfrischem Baguette serviert und können ob klein oder groß mit verschiedenen Extras arrangiert werden.

Kleiner bunter Blattsalat	4,90 €
Großer bunter Blattsalat	6,90 €

Unsere Salatarrangements:

mit gebratenem Zanderfilet (170g)	+8,90 €
mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln	+4,90 €
mit gebratener Hähnchenleber (180g)	+4,90 €
mit gebratenen Wachtelbrüstchen (150g)	+8,90 €
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	+9,90 €
mit Mozzarellastreifen	+3,90 €
mit gegrilltem Rumpsteak (200g)	+11,90 €

MENÜ

DESSERT

Crème Brûlée

mit marinierten Pflaumen

6,00 €

Marillenfruchtknödel

auf warmem Brombeerragout

6,00 €

KÄSE

Internationale Käseauswahl

mit Trauben, Walnüssen und Baguette

7,90 €

Sollten Sie diätische Wünsche haben, so berät Sie unser Chefkoch gerne individuell.