

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

Haus-Aperitif:

Riesling-Sekt mit Maracuja-Chili-Likör 0,1L 4,90

“Beschwipste Heidelbeere”

Hausgemachter Blaubeer-Zitronen-Thymian-Wodka- mit Riesling-Sekt aufgefüllt- 0,1L 4,90

WEIN DES MONATS

€



Tempranillo Bodegas Riojanas

Gehaltvoll, würzig mit kraftvollen Tanninen,
0,1L 3,60 0,2L 6,80 0,5L 16,20 Fl. 0,75l 19,50

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG

€



Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen

bernsteinfarbenes, untergäriges, typisch bayerisches Spezialbier,
mittelhoch vergoren (5,8% Vol.), malzaromatisch im Geschmack, milde Bittere

Probierschluck 0,1L 1,30 0,25L 2,70 0,5L 4,90 Maß 1,0L 8,70

MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen – auf Wunsch gerne mit Weinbegleitung

Gebratene Jakobsmuscheln mit Mozzarella überbacken auf Blattspinat

2016er Auxerrois, fein, frisch, saftig, milde Säure
Weingut Fischer, Baden 10cl (einzeln 3,80)



Kalbsfilet mit Ziegencamembert überbacken dazu Balsamico-Pflaumen und Polenta

2016er Riesling „alte Reben“, dicht, intensiv, voller Körper
vom Weingut Mohr aus Lorch 10cl (einzeln 8,30)



Beignets von frischer Ananas und Sorbet von Waldbeeren

Bananenbrand aus der Brennerei Vallendar
Kail, Mosel 2cl (einzeln 3,70)

Menü 40,30 €

bei Weinbegleitung +12,60 €

VORSPEISEN

€

Gebratene Gänseleber an Wintersalaten
mit karamellisiertem Speck und Portweinsirup 12,50

Luftgetrockneter Italienischer Wildschweinschinken
an Herbstsalaten und Cranberry-Schaum 10,90

Knusperteig mit Gemüse und Gänsefleisch gefüllt,
dazu Salatbukett und Asiasauce 10,20

Jakobsmuscheln mit Mozzarella überbacken
auf Blattspinat 14,20

SUPPEN

€

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney
und steirischem Kürbiskernöl 6,10 (klein 4,90)
-vegan-

Klare Gänsekraftbrühe mit Gemüse,
Leberknödel und Trüffelravioli 6,90 (klein 5,50)

Esskastanien-Samtsuppe mit Hasenrückenfilet
und gebackenem Rosmarin 7,10 (klein 5,70)

GANS

€

Keule von der polnischen Hafermastgans (500g Rohgewicht) mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 26,00

Medium gebratene Gänsebrust an Orangensauce mit Brokkoli und Kartoffel-Krapfen 27,00

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelpüree 18,40

Auf Vorbestellung:

Gänsebraten mit eigener Sauce, Schmorapfel, Rotkohl/Rosenkohl und Kartoffelklößen

(ganze Gans, 4200g, empfohlen für 4-5 Personen, 25,80/Pers. !!! mind. 24h Vorbestellung)

-auch zum abholen bestellbar – fragen Sie uns!-

ACHTUNG WILD!

€

Hasenrückenfilet mit Banyuls-Pflaumen und Kürbisstrudel 28,20

Wildragout von Reh & Hirsch mit gebratenen Pilzen, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettklößen 20,20

Am Stück gebratenes Carré vom Hirsch an Rotwein-Kirsch-Butter und Kürbisstrudel 29,80

Medaillons aus der Rehbock-Keule an Wildpfeffersauce, Pilzen, Rotkohl und Kartoffelkrapfen 27,60

HAUPTGERICHTE

€

Rosa gebratener Lammrücken
mit kandierten Zitrusfrüchten, Polenta und Salat 27,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Originalgarnitur (Sardelle+Kapern),
Pommes frites und Salat 20,80
(vom Schwein 11,40)

Kalbsfilet mit Ziegencamembert überbacken
dazu Balsamico-Pflaumen und Polenta 28,00

Argentinisches Angus-Rumpsteak mit dunkler kräftiger Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat 27,50

Schweine-Rückensteak mit Blattspinat und Mozzarella überbacken
im Kartoffelpüree-Rand 18,00

Schweinelendchen im Speckmantel
mit frischen gebratenen Pilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat 19,80

Blattsalate in Vinaigrette
mit Putenbrust in milder Chilibeize³ mit Melone und Baguette 13,20

Der „SchwarzenBurger“
Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebelringe, Chester,
hausgemachte Burger-Mayo, und Salat im schwarzen Bun
dazu Pommes frites 14,80

AUS FLUSS UND MEE(H)R

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten
dazu Salat und Bratlinge (kleine Kartoffeln mit Schale) 19,30

Schollenfilet aus der kalten See vor Island
mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 23,00

Lachsroulade mit Spinat und Fischmousse gefüllt,
dazu Hummerschaum, Reis und Salat 25,50

VEGETARISCH

€

Gemüse am Spieß in zweierlei Sesam gebacken dazu krosser Schafskäse und Pestonudeln 14,80

Würziges Gemüse-Curry mit Kokosmilch dazu Reis 13,80

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat 10,80

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.

2 = mit Konservierungsstoff / 3 = mit Antioxidationsmitteln