

ABENDKARTE

## Vorspeisen &amp; Suppen

Vesperteller mit Obatzda, Weißwurst, Laugengebäck und Radi 7,00

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken, heiß angebraten und gefüllt mit Rucola, Birne und Cambozola dazu Thunfischsauce 14,80

Riesengarnelen im hausgemachten Kräuteröl gebraten mit Aioli, Brot und Salatbukett 14,50

Hokaido-Kürbissuppe mit eigenem Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,10 (klein 4,90) -vegetarisch / vegan-

Klare Kraftbrühe von der Gans mit Leberklößchen und Wurzelgemüse 6,90 (klein 5,50)

## Hauptgerichte

Haxenfleisch mit Malzbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 15,30

Wies'n-Platte – Blut-, Leber-, Weiß-, Mett- und Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,50

Schweinelenchen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen, Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 19,80

**Alle Gerichte können auch weiterhin -AUCH IM LOCKDOWN!- zum Abholen vorbestellt werden.**

Gänsebraten mit eigener Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen : am 31.10.+1.11. für 19,80

Rosa gebratener Lammrücken mit Petersilienkruste, Pommes macaire und Speckbohnen 27,50

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 27,50

„Involtini“ - knusprig gebratene Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit Pancetta und Olivenpaste, dazu Capellini und Salsa verde 25,50

Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites und Salat 20,80 (vom Schwein 11,90)

Der „SchwarzenBurger“ - Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebel, Chester, hausgem. Burger-Mayo und Salat dazu Pommes 14,80



Natur gegrilltes Iberico-Kotelette mit Bohnen und Rosmarin-Bratlingen 26,00



Freilaufende Schwarzußschweine aus der Extremadura, Spanien / Futter: Getreide, Kastanien, Eichen, Oliven / Geschmack: feinwürzig, nussig, voll / gute Fettausprägung

Sanft geschmortes Ochsenbäckchen an Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffelpüree 23,90

Wildragout mit gebratenen Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen 21,10

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge 21,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette dazu Putenbrust in milder Chilibeize, Melone und Baguette 13,20

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 14,50 -vegan- oder mit gebratenen Garnelen 20,50

## Desserts

Joghurtmousse mit Pflaumenkompott 6,50

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Rohr-Zucker karamellisiert 5,70

Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade mit Früchten 7,50

Alle Karten  
hier  
kontaktlos  
lesen →→→