

ABENDKARTE

Vorspeisen & Suppen

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken, heiß angebraten und gefüllt mit Rucola, Birne und Cambozola dazu Thunfischsauce 14,80
 Garnelen-Kürbis-Bowl mit grünem Curry und Kokosmilch 14,50 (vegan = 8,50)

Pfifferling-Rahmsuppe mit frischen gebratenen Pfifferlingen 6,50 (klein 5,20) -vegetarisch-
 Hokaido-Kürbissuppe mit eigenem Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,10 (klein 4,90) -vegetarisch / vegan-

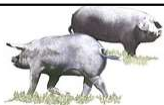
Hauptgerichte

Filet vom Wild-Kabeljau an Weinschaumsauce mit Trüffel-Spitzkohl und Butter-Schwenkkartoffeln 25,50
 Island Schollenfilet mit Speckwürfeln, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 24,00
 Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge 21,50

Schweinerückensteak mit gebackenen Steinpilzen, Pfefferbernaise und Pommes frites 21,00
 Steinpilzpfannkuchen mit knusprigem Pancetta und Salat 17,50
 Cremiges Ragout von Steinpilzen und Pfifferlingen mit Serviettklößen 17,50

Alle Gerichte können auch weiterhin zum Abholen vorbestellt werden.

Rosa gebratener Lammrücken mit Petersilienkruste, Pommes macaire und Speckbohnen 27,50
 „Strindberg“ - Tafelspitz gekocht und dann in Zwiebel-Senf-Hülle gebraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln 18,70
 Steak 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, Tomato, Zwiebel, Chester, hausgem. Burger-Mayo und Salat dazu Pommes 14,80



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



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

Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen, Rahmsauce, Kroketten und Salat 19,80
 Schnitzel „Kanada“ mit Schmorzwiebeln, Knusperspeck, Bratkartoffeln und Salat 17,90

Wildragout mit gebratenen Pilzen, Rotkohl und Semmelklößen 21,10

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 - feine Vanillecreme mit Rohr-Zucker karamellisiert 5,70
 Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade mit Früchten 7,50

Abendkarte
 hier
 kontaktlos
 lesen →→→

