

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

Haus-Aperitif:

Riesling-Sekt mit hausgemachtem Chili-Sirup 0,1L 4,90

Bicicletta

Campari mal anders! – Weißwein, Campari, Limettensaft 0,1L 5,20

WEIN DES MONATS

€



La Boscana blanco trocken

Weingut Costers del Sio, Spanien

Der leichtfüßige La Boscana Blanco leuchtet mit brillantem Goldgelb ins Glas. Die Cuvée von Chardonnay+Viognier schmeichelt im Glas herrlich jugendlich

Noten von Rose, Veilchen, Pflaumen und Lavendeln
gesellen sich zu Anklängen von weiteren Früchten

0,1L 4,10 0,2L 7,90 0,5L 18,80 Fl. 0,75l 24,00

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG

€



Sierra Nevada - TORPEDO extra IPA (India Pale Ale)

Hinter diesem Bier steckt eine folgenreiche Erfindung: Um eine maximale Menge an Hopfen ins Bier zu bekommen, haben sich die findigen Brauer den Hopfen-Torpedo ausgedacht. Mit diesem speziellen Gerät wird das Bier trockengehopft und mit einer Wagenladung Hopfen aromatisiert. Zwei Sorten Malz balancieren die Hopfenübermacht der drei Hopfensorten Magnum, Crystal und Citra milde aus. Ergebnis ist ein anspruchsvolles IPA mit mächtigem Hopfen.

Torpedo fließt in einem klaren, kupferstichigen Bernsteinton ins Glas und bildet eine leicht getönte Schaumkrone. Das mittelschwere Bier hat eine cremige, perlige Kohlensäure und verströmt einen hopfenbetonten Duft von grünen Kräutern, frisch gemähem Gras, exotischem Zitronengras und saftigen Zitrusfrüchten. Hopfenbombe! Der Antrunk bestätigt diesen Eindruck: Der Hopfen zögert nicht lange, sondern präsentiert sich direkt in voller Pracht. Knackig bitter, zitrusfruchtig und hopfengrün.

0,355L Fl. / 7,2 Vol.% / 6,80€

MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

Cantaloupe-Melone und Serrano-Schinken mit kleinem Salatbukett

•••

Hokaido-Kürbissuppe mit eigenem Chutney
und steirischem Kürbiskernöl

•••

Medaillons vom Rehbock mit gebackenen Pilzen,
Speckbohnen und Medaillonkartoffeln

•••

Warmes Ananasragout mit Kokoslikör und Rum
dazu Vanilleeis und Granatapfelschaum

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 51,20 €

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 41,70 €

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 45,70 €

VORSPEISEN

€

Cantaloupe-Melone und Serrano-Schinken mit kleinem Salatbukett 11,80

Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten mit Dips, Brot und Salatbukett 14,80

SUPPEN

€

Hokaido-Kürbissuppe mit eigenem Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,80
-vegetarisch / vegan-

Consommé vom Rind mit Markklößchen und Wurzelgemüse 7,50

Kastaniensuppe mit Hasenfilet und gebackenem Rosmarin 7,10

VEGETARISCH

€

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette dazu wahlweise:
Putenbrust in milder Chilibeize, oder Fetawürfel
je 16,80

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 18,50 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 25,00

FISCH

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge 25,20

Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 24,80

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat 35,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 24,00 (vom Schwein 14,00)

Schweineschnitzel *Cordon bleu* - mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 19,90

Schweinelenochen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen, Rahmsauce, Kroketten und Salat 21,50

Schweinerückensteak mit gebackenen Pilzen, Pfeffer-Bearnaise, Kroketten und Salat 22,40

Wildragout von Reh & Hirsch mit gebratenen Pilzen, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettklößen 24,50

Medaillons vom Rehbock mit gebackenen Pilzen, Speckbohnen und Medaillonkartoffeln 36,00

Rosa Lammrücken mit herzhafter Sauce, Petersilienkruste, Speckbohnen und Medaillonkartoffeln 36,00

GANS

Scheiben von medium gebratener Brust der polnischen Hafermastgans
mit Orangen-Sauce, Mandel-Brokkoli und Dauphine-Kartoffeln 39,50

Geschmorte Keule von der polnischen Hafermastgans mit eigener Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 39,50

Auf Vorbestellung:

Gänsebraten mit eigener Sauce, Schmorapfel, Rotkohl/Rosenkohl und Kartoffelklößen
(ganze Gans, 4200g-4400g, empfohlen für 4 Personen, 44,50/Pers. / mind. 2 Tage Vorbestellung)
auch zum Abholen bestellbar – fragen Sie uns!

SPESERKARTE

für kleine Erwachsene

€

Schweinchen Dick
Schnitzel mit Pommes und Salat 6,50



Käpt'n Fischli
Fisch-Stäbchen mit Kartoffelpüree,
Erbsen und Möhren 6,20

Pirateneller
mit deinem leeren Teller, Enterhaken und Säbel
überfällst Du alle Teller um Dich herum Preis: null-komma-nix



Knüppel mit Gerümpel
Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes und grünem Salat 6,20

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.