

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

---

€



„Campari“ alkoholfrei  
Orangen-Bitter-Sirup von Monin auf Eis pur 4cl 4,00  
mit Soda 29cl 6,00 mit Orangensaft 14cl 5,00

## WEIN DES MONATS

---

€



**2022 La Boscana Tinto** (Tempranillo+Garnacha+Syrah)  
**Costers del Segre, Spanien**

Der La Boscana Tinto hat komplexe, sehr saubere Fruchtaromen von roter Johannisbeere. Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

0,1L 3,60    0,2L 6,90    0,5L 16,20    Fl. 0,75l 19,50

## BIER-EMPFEHLUNG

---



**Köstritzer Schwarzbier vom Fass**

Speziell veredelte Gerstenmalze verleihen ihm ein einzigartiges feines Malzaroma. Mit dem spritzig-eleganten Charakter lässt es sich gut trinken und ist nicht zu schwer.

Probierschluck 0,1L 1,50    0,2L 2,20    0,3L 3,30

## MENÜ DES MONATS

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

---

€

Warme Terrine von Jakobsmuscheln, Räucherlachs, Saibling mit Basilikumcreme

•••

Creemesuppe von Erbsen und Wasabi und Sesam-Cracker

•••

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Speckbohnen und Thymian-Kartoffel-Baumkuchen und leichte Zimtjus

•••

Weißes Schokoladen-Mousse und Apfel-Knusperrolle

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 42,10  
Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 48,10  
Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 54,50

## VORSPEISEN

---

€

Ragout fin vom Kalb mit Sauce Hollandaise überbacken, Blätterteiggebäck 9,80

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 12,90

## SUPPEN

---

€

Grünkohl-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mettwurst-Scheiben und Sauerrahm 7,00 (klein 5,60)  
-vegetarisch möglich-

Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken 7,00 (klein 5,60)

## FISCH

---

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,80

Skreifilet und Lauchgemüse im Kartoffelpüreekranz mit Nussbutter 26,00

Wolfsbarsch auf asiatischem Gemüsereis und Soja-Chilisauce 21,00

## HAUPTGERICHTE

---

6

Chimichurri-Noodle-Bowl - Hähnchenbrust, pikante argentinische Kräutersauce, Gemüse, Nudeln 23,00  
-vegetarisch ohne Hähnchen 17,00-

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 27,00 (vom Schwein 15,00)

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

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 26,90

Hirschkalbsrückensteak an Wacholderrahmsauce mit Brokkoli und Medailonkartoffeln 33,00

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Speckbohnen und Thymian-Kartoffel-Baumkuchen und leichte Zimtjus 33,00

Schweinefilets im Speckmantel mit Pilzrahmsauce, Kroketten und Salat 25,50

Krustensteak - Schweinerückensteak mit knuspriger Schwarte gebraten  
dazu Schmorzwiebeln, Speck, Bratkartoffeln und Salat 20,50

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelpüree 24,50

Herzhaftes Kalbsragout Marengo mit buntem Gemüse dazu Reis 24,50

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

