

Monatsmenü

Unsere Fischsuppe „Bouillabaisse“
Safran Aioli // Croutons // Parmesan und etwas Pernod

Filet Medaillons vom Landschwein mit Cognac - Pfeffersauce
Junges Gemüse // cremiges Kartoffelpüree

oder

Gebratenes Premium Lachsfilet mit Burre Blanc
Rosmarinkartoffeln // Ratatouille

Parfait von Grünen Äpfeln // Kirschspiegel

37,90€

Weinbegleitung zum Menü
Vom Winzer Markus Pfaffmann Wahlsheim Pfalz
2017 Cuvee aus Chardonnay und Weißburgunder // 2017 Riesling // 2017
Spätburgunder // Riesling Beerenauslese

4 Weine 0,15l 17,00

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Pariser Zwiebelsuppe
mit gratinierter Weißbrotscheibe
7,90€

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalaten
Cherry Tomaten // kandierten Walnüssen //
Granny Smith // Apfel Chutney // Balsamico Vinaigrette
11,90€

Unsere Jedermann Antipasti Variation
Landschinken // Salami // Gamba // Ziegenkäsepraline //
gegrilltes Gemüse // Brot und Oliven
12,90€

Wildkräutersalat mit Rinderfiletspitzen //
Cherry Tomaten // kandierten Walnüssen //
Granny Smith // Apfel Chutney
13,90€

Carpaccio vom Angus Rinderfilet
Gehobelter Parmesan // Kirschtomaten // Wildkräutersalat //
Natives Olivenöl // Meersalz
11,90€

Kleiner bunter Wildkräutersalat
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten //
karamellierte Wallnüsse // Balsamico Vinaigrette
7,90€

Cesars Salat mit gegrilltem Land Huhn
Parmesandressing // Anchovis // Römersalatherzen //
Tiroler Speck
Vorspeise 9,90€ Hauptgang 15,90€

Hauptgänge

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Sardellen // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeeren // Pommes Frites //
Dill – Gurkensalat
21,90€

Unser Kalbsfleisch beziehen wir aus Holland von „Peters Farm“

Entrecote „Rib Eye Steak“ vom Grill
Balsamico Charlotten und 5 -Spices Kräuterbutter
kleiner Gartensalat, Steak House Pommes
24,90€

Pappardelle mit Rinderfiletspitzen und Waldpilzen
Trüffelcremesauce
17,90€

Filet Medaillons vom Landschwein mit Cognac - Pfeffersauce
Junges Gemüse // cremiges Kartoffelpüree
19,90€

Irishes Lammkarree in Sesam -Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln // mediterranes Gemüse
25,90€

Angus Rinderfilet medium gegrillt mit Rotweinjus
Junges Gemüse // cremiges Kartoffelpüree
28,90€

Bunte Fischvariation & Garnele
Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln
24,90€

Klassischer Burger vom 100 % Rind im Brioche Brötchen
Chesterkäse // Tomate // Gurke // Zwiebelmarmelade
mit Süßkartoffel Pommes und Saur creme
16,90€

Kalbsleber „Berlin Style“
Cremiges Kartoffelpüree // geröstete Zwiebeln //
glacierte Apfelscheiben // Jus
16,90€

Gebratenes Premium Lachsfilet
Grünes Spargel Risotto und confierten Kirschtomaten
21,90€

Vegetarisches Gericht ohne Lachs 10,90€

Bunter Frühlingssalat
Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //
Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico Dressing

Wahlweise:
mit gebratener Fischvariation 19,90€
mit französischer Maishuhnbrust 18,90€
Vegetarisch 14,90€

DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!!

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen//

Hausgemachtes Waldfrucht Sorbet // Beeren

8,90€

Warmer Kaiserschmarren mit Rosinen //

Vanilleeis

10,90€

Orangen-Quarkcreme mit Apfelsorbet

in einer Waffel serviert

6,90€

Sorbet vom grünen Apfel mit Bührmann Sekt aufgegossen

7,90€

Hausgemachtes Cassis Sorbet mit London NR 1 Gin aufgegossen

7,90€

EIS UND SORBET

Walnusseis, Bourbon Vanilleeis, Amarena – Kirscheis,

Schokoladeneis

Kugel je 2,50€

Sorbet von grünen Äpfeln // Cassisorbet // Zitronensorbet //

Passionsfruchtsorbet 2,50€

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis

7,00€

Unsere gemischte Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Klein 8,90 groß 11,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes oder Kartoffelpüree 8,50€

Hähnchen Nuggets mit Pommes

6,50€

Nudeln mit Tomatensauce

6,50€