

1. Tomatisierte Edelfischsuppe

Nordseekrabben / Frankfurter Grüne Sauce /
hausgebackenes Nussbrot

Grüner Veltliner / Topf / Österreich

2. Rosa gebratener Kalbsrücken

Kürbiskern – Limetten – Kruste /
Portwein – Sauce /
Kartoffel – Rauchschinken – Püree /
geschwenkter Spitzkohl

Cuvée Ursprung / Schneider / Pfalz

3. Variation von Schokolade und Kaffee

weiße Schokoladen – Kaffee – Eis /
dunkles Schokoladen - Mousse /
Kaffee – Espuma

Baileys / Irland

Menüpreis inkl. Getränke

59,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

47,50 €

Vegetarisches Menü

1. Gebackener Camembert

rote Zwiebel – Marmelade / marinierte Zwergorangen /
Feldsalat mit Cranberry – Vinaigrette /
hausgebackenes Nussbrot

Trollinger / Graf Adelman / Württemberg

2. Fregola Sarda – Risotto

geschmorte Rote Beete / mariniertes Hüttenkäse /
Staudensellerie / rote Zwiebel – Marmelade /
marinierter Babyspinat

Primitivo / Fantini / Italien

3. Variation von Schokolade und Kaffee

weiße Schokoladen – Kaffee – Eis /
dunkles Schokoladen - Mousse /
Kaffee – Espuma

Baileys / Irland

Menüpreis inkl. Getränke

48,00 €

Menüpreis exkl. Getränke

36,00 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,00 €

Tomatisierte Edelfischsuppe
Nordseekrabben / Frankfurter Grüne Sauce /
hausgebackenes Nussbrot 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 5,70 €

Carpaccio vom Rinderfilet
Rote Zwiebel – Marmelade / Cashewkern – Pesto /
Feldsalat mit Cranberry – Vinaigrette /
marinierter Hüttenkäse 16,80 €

Sauerlandtörtchen
Forellenfilet / Blutwurst /
Kartoffel – Kräuter – Pürree /
Frankfurter Grüne Sauce 12,50 €

Gebrautes Skreifilet
Frigola Sarda – Risotto / Cashewkern – Pesto /
marinierter Babyspinat /
Zitronengras – Hummer – Schaum 14,90 €

Allergene

Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können,
beraten wir Sie gerne.

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VEGETARISCHES

Hausgemachte Dattel – Lauch – Quiche

Limetten – Sesam – Joghurt /
Feldsalat mit Cranberry – Vinaigrette

Als Vorspeise 9,80 €
Als Hauptspeise 18,90 €

Fregola Sarda – Risotto

geschmorte Rote Beete / marinierter Hüttenkäse /
Staudensellerie / rote Zwiebel – Marmelade /
marinierter Babyspinat

Als Vorspeise 9,80 €
Als Hauptspeise 19,80 €

Gebackener Camembert

rote Zwiebel – Marmelade /
marinierte Zwergorangen /
Feldsalat mit Cranberry – Vinaigrette /
hausgebackenes Nussbrot

Als Vorspeise 8,80 €
Als Hauptspeise 15,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

FLEISCH UND FISCH

Rinderfilet / Sesam – Kruste

Portwein – Sauce /

Zweierlei von der Karotte /

gratinierte Kartoffeln

38,90 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

Kürbiskern – Limetten – Kruste /

Portwein – Sauce /

geschwenkter Spitzkohl /

Kartoffel – Rauchschinken – Püree

29,90 €

Maishähnchenbrust

Zwetschgen – Sauce /

Blumenkohl / Erdnuss – Crumble /

gratinierte Kartoffeln

25,90 €

Forellenfilet / Knuspermantel

Zitronengras – Hummer – Schaum /

geschmorte Rote Beete /

Kartoffel – Sellerie - Püree

25,80 €

Skreifilet

Petersilien – Senf – Crumble /

Fregola Sarda / Nordseekrabben /

Wurzelgemüse im Kräutersud / Bunter Salatteller

28,80 €

Gebratene Blutwurst Zwiebel – Schmorkraut / Landbier – Sauce / gerösteter Braumalz / Röstkartoffel	19,90 €
Rinderwurst geschwenkter Spitzkohl / Röstkartoffel	20,90 €
Rindertafelspitz Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel / Salat	23,80 €
Sülze Remoulade / Röstkartoffel	16,50 €
Schnittchen Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken	10,80 €

Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

KLASSIKER UND KINDERGERICHTE

Schnitzel Schweizer Art

Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse /
Röstkartoffel / Salat

21,50 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

21,50 €

Schweinefilet / Camembert

Champignons in Rahm /
Kroketten / Salat

24,50 €

Rumpsteak

Pfeffersauce /
Röstkartoffeln / Salat

32,90 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

33,90 €

Kindergerichte bis 14 Jahre

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

8,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern unsere Hauptgänge
als kleine Portion.

DESSERT

3 Hausgemachte Pralinen
dazu Espresso oder Kaffee creme 5,80 €

Variation von Schokolade und Kaffee
weiße Schokoladen – Kaffee – Eis /
dunkles Schokoladen - Mousse /
Kaffee – Espuma 9,90 €

Mandel – Creme – brûlée
Mandarinen – Sorbet / gebrannte Mandel /
Mandel – Espuma / marinierte Zwergorangen 9,90 €

Vanillecreme / Sahne 5,50 €

Herrencreme / Sahne 5,80 €

Gemischtes Eis
3 Bällchen / Sahne 5,80 €

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)

1 Bällchen Walnusseis
Pflaumen / Sahne 5,80 €

Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis
Eierlikör / Sahne 6,50 €