

**VON UNSEREM KÜCHENCHEF PAVEL BEHNKE,
SPEZIELL FÜR SIE AUSGESUCHT...**



..GERICHTE AUS DEN STEPPEN...



**SAFTIG GEGRILLTES RÜCKENSTEAK
VOM AMERIKANISCHEN „BISON“**

(AUS MEDIZINISCH-WISSENSCHAFTLICHER SICHT DAS
GESÜNDESTE UND NÄHRSTOFFREICHSTE FLEISCH)

39,00 €URO

**SAFTIG GEGRILLTES RÜCKENSTEAK,
VOM AUSTRALISCHEN 1824 PREMIUM BEEF**

(DIESES MEHRFACH PREISGEKRÖNTE RINDFLEISCH DER MARKE
AACO WIRD AUF DER GANZEN WELT FÜR SEINE ÜBERRAGENDE
ZARTHEIT, SAFTIGKEIT UND SEINEN VOLLEN GESCHMACK
GESCHÄTZT.)

29,00 €URO

1824 Gold
PREMIUM BEEF



DIESE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT:

- SALATEN DER SAISON, KRÄUTERBUTTER UND BAGUETTE (A,G,N)
ODER
- FOLIENKARTOFFEL, KRÄUTERQUARK UND GRILLGEMÜSE (G,N)
ODER
- KARTOFFEL-PILZPFANNE UND CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER (G,N)

**ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
AUF PROVENCE-GEMÜSE MIT ROSMARINKARTOFFELN
UND CAFÉ DE PARIS SAUCE (G,N) 29,00 €URO**

... GERICHTE AUS DEN MEEREN DIESER WELT!

**EDELFISCH-PAELLA MIT WILDFANG-GAMBAS, JAKOBSMUSCHELN,
BUNTEM GEMÜSE UND SAFRANREIS (B,D) 26,00 €URO**

**GEBRATENES NORDSEE-STEINBUTTFILET AUF SPINAT RATATOUILLE,
FEINEM DIJONSCHAUM UND KURKUMA-PÜREE (A,D,G) 28,00 €URO**



**FISCHGRILLTELLER MIT STEINBUTT, WOLFSBARSCH,
LACHS, ATLANTIK GARNELE UND JAKOBSMUSCHEL,
DAZU OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-SOUR CREAM (A,B,D,G)
28,00 €URO**

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

ALLERGENE: A) GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G) MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE



VORSPEISEN

ATLANTIK - WILDFANG GARNELEN
AUF PIKANTEM BULGUR- SALAT
MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND WILDKRAUT
MIT NATIVEN OLIVEN ÖL UND ZITRONENSAFT (A,B)

16,00 €URO

SPANISCHER TAPAS-TELLER MIT SERRANOSCHINKEN UND MELONE,
GEGRILLTEN GAMBAS, EINGELEGTEM UND GEFÜLLTEM GEMÜSE,
BLATTSALATEN AN NATIVEM OLIVENÖL, BALSAMICOESSIG UND
OFENFRISCHEM BAGUETTE (A,B,G)

15,50 €URO

SUPPEN

TOMATEN - CONSOMMÉ MIT ZUCCHINISTREIFEN
UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL (B)

8,00 €URO

BROKKOLI-CRÉMESUPPE MIT SERRANOCHIP (A,G)

7,00 €URO

SALATE

KNACKIGE BLATT- UND MARINIERTEN GEMÜSESALATE,
KNUSPRIGEN CROUTONS UND FRISCHEN SPROSSEN,
WAHLWEISE MIT JOGHURT-, KRÄUTER- ODER BALSAMICO-DRESSING (A,G)

7,00 €URO

ORIGINAL CAESAR SALAD
MIT KNUSPRIGEN CROUTONS UND PARMESANSPÄNEN (A,D,G,H)

7,00 €URO

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

ALLERGENE: A)GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G)MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE



... UNSERE REGIONALEN KLASSIKER !

**FILETTELLER VON RIND UND SCHWEIN
SERVIERT MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE,
HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND FEINEN RAHMCHAMPIGNONS (A,G,H)
ODER
-MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, FOLIENKARTOFFEL UND KRÄUTERBUTTER (A,G)**

18,50 €URO

**ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN MIT PFANNENGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN DAZU
HERZHAFT KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH (A,G,H)**

18,50 €URO

**SAFTIG GEBRATENE KALBSLEBER AUF MAJORAN-SAUCE MIT GRÜNEN BOHNEN,
KARTOFFELPÜREE, RÖSTZWIEBEL UND GLASIERTEN APFELSCHNITZELN (A,G)**

17,80 €URO

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ GOLDGELB GEBRATEN
SERVIERT MIT GLASIERTEN KAROTTEN UND BUTTERKARTOFFELN (A,G)**

17,80 €URO

BIEREMPFEHLUNG AUS DER RIEGELE BIEMANUFAKTUR...



AURIS 19 UND ATOR 20

SIND ZWILLINGE, DER EINE HELL UND DER ANDERE DUNKEL.
MIT 19 % UND 20 % STAMMWÜRZE SIND SIE STARKE BAYERN.
EIN GOLDENES FEUER BRENNT IN **AURIS 19** -EINE DUNKLE
VERSUCHUNG WOHNT IN **ATOR 20**.

RINDERSTEAKS, BERGKÄSE, WILDGERICHTE ODER KRUSTIGE
SCHWEINEBRATEN SCHMECKEN MIT DEN BEIDEN GLEICH
DOPPELT GUT. PROBIEREN SIE ES AUS!

FLASCHE 0,33 L 6,50 €
FLASCHE 0,66 L 12,50 €

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

ALLERGENE: A) GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G) MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE



VEGETARISCHE VORSPEISEN

GEFÜLLTE AVOCADO MIT TOMATENSALSA UND BULGUR
MIT CURCUMA-BRÖTCHEN,
LIMONEN-VINAIGRETTE UND SÜSSEM CHILI (A)

14,00 €URO

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGANE NUDELN MIT SOJA-CHILISAUCE, CHINAKOHL
UND KNACKIGEM WOK-GEMÜSE (L)

15,50 €URO

PILZTEIGTASCHEN AUF KÜRBIS-RATATOUILLE
MIT RUCOLA UND PARMESAN-CHIP (A,C,G)

16,50 €URO

IM KOKOSMANTEL GEBACKENE KOCHBANANEN
AUF GEMÜSECURRY MIT JASMIN-DUFTREIS (VEGAN) (H,L)

16,00 €URO



DIE PORTIONSGRÖSSEN KÖNNEN AUF WUNSCH ANGEPASST WERDEN.

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEU

**ALLERGENE: A) GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G) MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE**

WINTERZEIT IM BLUMENHOTEL



VORSPEISEN

**HAUSGERÄUCHERTES FILET VOM FJORDLACHS
MIT TOMATEN-MEERRETTICH-VINAIGRETTE,
ZWEIERLEI FORELLENKAVIAR UND FELDSALAT
*15,50€***

**SAFTIG GEBRATENE WACHTELBRUST AUF GRILLGEMÜSETATAR,
ZWIEBELCONFIT MIT BALSAMICO UND WILDKRAUTSALAT
*15,00€***

SUPPE

**POULARDEN-CONSOMMÉ MIT WACHTELEI UND FRÜHLINGSLAUCH
*7,50€***

HAUPTGERICHTE

**VEGANES CHILI CON CARNE IN DER OFENKARTOFFEL SERVIERT
MIT GRILLGEMÜSE UND SALATBOUQUET
*16,00 €***

**GRATINIERTES DORADENFILET UNTER EINER TOMATEN-OLIVENKRUSTE
AUF SPINATGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELECKEN
*22,00€***

**VARIATION VON GESCHMORTEM OCHSENSCHWANZFLEISCH
UND MIT KRÄUTER ÜBERBACKENES SCHWEINEFILET AUF ROTWEIN-
SCHALOTTEN-SOSSE
MIT KARTOFFELPÜREE UND MANDELBRROCCOLI
*21,50€***

**KALBSFILETGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSSOSSE
MIT BANDNUDELN UND GLASIERTEN KAROTTEN
*29,00€***

**SAFTIGER EDEL-BURGER (180G FLEISCH) VOM KANADISCHEN BISON
MIT EMMENTALER-KÄSE, BBQ-SOSSE UND SALATBOUQUET**

WAHLWEISE MIT:

- POMMES FRITES**
 - POTATO WEDGES**
 - SÜSSKARTOFFEL STICKS**
- 20,00 €***

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEU

**ALLERGENE: A) GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G) MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE**

MENÜEMPFEHLUNG

**HAUSGERÄUCHERTES FILET VOM FJORDLACHS
MIT TOMATEN-MEERRETTICH-VINAIGRETTE,
ZWEIERLEI FORELLENKAVIAR UND FELDSALAT**

* * *

POULARDEN-CONSOMMÉ MIT WACHTELEI UND FRÜHLINGSLAUCH

* * *

**GRATINIERTES DORADENFILET UNTER EINER TOMATEN-OLIVENKRUSTE
AUF SPINATGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELECKEN**

ODER

**VARIATION VON GESCHMORTEM OCHSENSCHWANZFLEISCH
UND MIT KRÄUTER ÜBERBACKENES SCHWEINEFILET
AUF ROTWEIN-SCHALOTTEN-SOSSE
MIT KARTOFFELPÜREE UND MANDELBROCCOLI**

* * *

**PARFAIT AUS WEISSER UND BRAUNER SCHOKOLADE
MIT BEEREN-RUMTOPF UND KAISERSCHMARRN**

**3-GÄNGE-MENÜ MIT SUPPE 34,50 €URO
3-GÄNGE-MENÜ MIT VORSPEISE 39,50 €URO
4-GÄNGE-MENÜ 44,00 €URO**



UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

RIOJA

**BODEGAS DINASTIA VIVANCO
2013 TEMPRANILLO CRIANZA TINTO, BRIONES D.O.CA**

BEEINDRUCKENDES, REICHHALTIGES BUKETT MIT MINERALISCHEN NOTEN
UND AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN, VANILLE UND GEWÜRZEN,
DEUTLICHE ANKLÄNGE AN NEUES, PERFEKT EINGEBUNDENES HOLZ.

29,50 €

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

ALLERGENE: A) GLUTEN B) KREBSTIERE/SCHALENTIERE C) EIER D) FISCH G) MILCH H) NÜSSE
K) SELLERIE L) SOJA M) SESAM N) WEIN/ SULFITE

