

# ***Zauberhafte Weihnachtszeit***

## **Vorspeisen**

Hausgeräuchertes Filet vom Fjordlachs mit Tomaten-Meerrettich-Vinaigrette,  
zweierlei Forellenkaviar und Feldsalat

**15,50€**

Carpaccio vom neuseeländischen Lamm,  
mariniert mit Kräutern auf Fenchelsalat,  
getrockneten Tomaten und knackigem Rucola

**15,00€**

## **Suppe**

Maronencrèmesuppe mit Zimtsahne

**7,50€**

## **Hauptgerichte**

Gratinierte Avocado auf gebratenem Gemüse  
und Süßkartoffelgratin dazu Sour-Cream Dip

**16,00 €**

Saltimbocca von Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse  
mit gerösteten Bärlauch-Kartoffeln und Safranschaum

**21,00€**

Saftiges Hirschragout mit Rahmwirsing, Preiselbeeren  
Pilzen und Semmelknödel

**20,00€**

Knuspriger Entenbraten auf Apfelblaukraut  
mit Maronensauce und Kartoffelknödel

**21,00€**

Rosa gebratenes Lammkarree auf Ratatouille-Gemüse  
dazu Süßkartoffelgratin und Rosmarinjus

**26,00€**

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 Euro**

## **Menüempfehlung**

Carpaccio vom neuseeländischen Lamm,  
mariniert mit Kräutern auf Fenchelsalat,  
getrockneten Tomaten und knackigem Rucola

\* \* \*

Consommé vom Allgäuer Ochsenchwanz  
mit Herbstgemüse und Pilzen

\* \* \*

Saltimbocca vom Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse  
mit gerösteten Bärlauch-Kartoffeln und Safranschaum

oder

Knuspriger Entenbraten auf Apfelblaukraut  
dazu Maronensauce und Kartoffelknödel

\* \* \*

Lebkuchenmousse mit Christstollen-Parfait und Rumkirschen

**3-Gänge-Menü mit Suppe 34,50 Euro**  
**3-Gänge-Menü mit Vorspeise 39,50 Euro**  
**4-Gänge-Menü 44,00 Euro**



### **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 €**

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*



**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 Euro**

**Saftig gegrilltes Rückensteak,  
vom Australischen 1824 Premium Beef**

*(Dieses mehrfach preisgekröntes Rindfleisch der Marke  
AACO wird auf der ganzen Welt für seine überragende  
Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack  
geschätzt.)*

**29,00 Euro**

**1824 Gold  
PREMIUM BEEF**



**ODER  
ODER**

*Diese Steaks servieren wir Ihnen wahlweise mit:  
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

\* \* \* \* \*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind  
auf Provence-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
und Café de Paris Sauce*  
**29,00 Euro**

**... und Meeren unserer Welt!**

*Edelfisch- Paella mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis-*  
**24,80 Euro**

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini,  
Kirschtomaten mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum*  
**26,00 Euro**



**Fischgrillteller mit Steinbutt, Zander,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Cream**  
**26,00 Euro**

## **Vorspeisen**

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone,  
gegrillten Gambas, eingelegtem und gefülltem Gemüse und Blattsalaten  
an nativem Olivenöl, Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## **Suppen**

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## **Salate**

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
7,00 Euro*

*Original Caesar Salad  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
7,00 Euro*

### **... unsere regionalen Klassiker !**

*-Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons-  
oder*

*-mit mediterranem Gemüse,  
Folienkartoffel und Kräuterbutter-  
18,50 Euro*

*-Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch-  
18,50 Euro*

*-Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoran-Sauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben-  
17,80 Euro*

*-Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln-  
17,80 Euro*

### **Bierempfehlung aus der Riegele Biermanufaktur...**

#### AURIS 19 und ATOR 20



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 und 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 €

## **Vegetarische Vorspeise**

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

## **Vegetarische und vegane Hauptgerichte**

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry,  
Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricotta und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
mit Pinienkernen und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben  
vom schwarzen Trüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.*

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*