

Unsere Highlights im Herbst- mit „Sylter Royal“-Austern und Rindersteaks aus dem Allgäu

Im Alpenvorland als Ort der Entspannung, Entschleunigung und ländlichem Idyll mit grünen Wiesen, sind einzigartige Rinder zuhause. Die besondere Haltung der Rinder hilft beim natürlichen Muskelaufbau, ihr Fleisch ist feinfaseriger als das von anderen Rindern. Es wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen und ist dadurch besonders zart, aromatisch und saftig.

Ein Fleisch für wahre Kenner!

„Sylter Royal“: Ein Name, ein Versprechen. Immer mehr Liebhaber erstklassiger Meeresfrüchte machen mit Sylter Austern eine kulinarische Entdeckung, die sie nicht mehr missen möchten. Direkt vor der Küste Sylts angesiedelt und genährt vom einzigartigen deutschen Wattenmeer, bieten Sylter Royal einen unvergesslichen Austerngenuss.

Vorspeisen

Trilogie von Rinder Tatar, gratinierter Sylter Auster und Forellen-Kaviar
an Blattsalaten frischen Brot und Kräutervinaigrette

16,50€

„Sylter Royal“, serviert mit Zitrone, Tomatenvinaigrette,
Knoblauchbrot und Salatbouquet

3 Stück 12,00€

6 Stück 19,50€

Suppe

Hokkaido-Kürbiscrème- Suppe mit gebratenenen Egerlingen und Sesam

7,00 Euro

Hauptgerichte

Pilz-Teigtaschen auf Kürbis-Ratatouille mit Rucola und Parmesan

17,00 Euro

Schottisches Lachsfilet
mit Trüffelkruste gratiniert, auf Blattspinat
mit Chardonnay-Sauce
und Kartoffel-Kürbis-Püree

22,00 Euro

Rosa gebratenes Entrecôte-Steak vom Allgäuer Rind auf Schalotten-Pfeffersoße,
Grilltomaten, Zucchini und Süßkartoffel-Pommes mit Sour Cream

25,00 Euro

„Surf+ Turf“ mit rosa gebratenem Rückensteak vom Allgäuer Rind
mit Riesengarnelen, Bandnudeln in Cognac-Sauce und Broccoli-Röschen

29,00 Euro

Saftiger Edel-Burger (180g Fleisch) vom Kanadischem Bison
mit Emmentaler-Käse, BBQ-Soße und Salatbouquet

wahlweise mit:

-Pommes Frites

-Potato Wedges

-Süßkartoffel Sticks

20,00 Euro

Menüempfehlung

Gemüseterrine mit gebratener Wachtelbrust im Serrano-Mantel
an Blattsalaten und Balsamico-Vinaigrette

* * *

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel, Champignons und Schnittlauch

* * *

Rosa gebratenes Entrecôte-Steak vom Allgäuer Rind auf Schalotten-Pfeffersoße,
Grilltomaten, Zucchini und Süßkartoffel-Pommes mit Sour Cream

oder

Schottisches Lachsfilet
mit Trüffelkruste gratiniert, auf Blattspinat
mit Chardonnay-Sauce
und Kartoffel-Kürbis-Püree

* * *

Pancake mit karamelliertem Apfelkonfit und Vanilleeis

3-Gänge-Menü mit Suppe 34,50 Euro

3-Gänge-Menü mit Vorspeise 39,50 Euro

4-Gänge-Menü 44,00 Euro

Unsere erfrischende Aperitif-Empfehlung

ITALIEN-RADLER

*Commerzienrat Riegele vom Faß
mit Aperol und Orangenscheibe*

6,00 €



*„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 preisgekrönte 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