

Vorspeisen

Carpaccio vom Kanadischen Bison auf
getrübelter Tomatenvinaigrette,
Salatbouquet und gehobtem Bergkäse
18,00 €

Tatar von Königskrabbe auf Blattsalaten
und Knoblauch-Baguette
18,50 €

Suppe

Reh - Essenz mit Waldpilzen
und Wurzelgemüse
7,00 €

Hauptgerichte

Kürbis-Maronen-Säckchen mit gebratenem Gemüse,
Salzkartoffeln und Sourcreme
16,00 €

Schottisches Lachsfilet unter einer Trüffelkruste
an Kürbisschaum mit Blattspinat und Bandnudeln
19,00 €

Zartes Ragout vom Hähnchen in Sauerrahmsauce
mit Waldpilzen und Gemüse, serviert im Reis-Ring
17,50 €

Rosa gebratenes Kalbfilet an Waldpilzsauce
mit Mandelbroccoli und bunten Bandnudeln
29,00 €

Menüempfehlung

Hausgeräucherter Heilbutt Filet auf
Tomaten-Meerrettich-Salsa und Feldsalat

* * *

Reh - Essenz mit Waldpilzen
und Wurzelgemüse

* * *

Schottisches Lachsfilet unter einer Trüffelkruste
an Kürbisschaum mit Blattspinat und Bandnudeln

oder

Zartes Ragout vom Hähnchen in Sauerrahmsoße
mit Waldpilzen und Gemüse, serviert im Reis-Ring

* * *

Apfelrolle mit Vanilleeis

3-Gänge-Menü mit Suppe 32,50 Euro
3-Gänge-Menü mit Vorspeise 35,50 Euro
4-Gänge-Menü 39,90 Euro

Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef 29,00 Euro

Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.

Wahlweise mit



*frischen Salaten der Saison,
Kräuterbutter und Baguette
oder
Folienkartoffel, Kräuterquark
und Grillgemüse
oder
Kartoffel-Pilzpfanne
und Café-de-Paris-Butter*

*„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

**Die Lieblingsgerichte unseres Küchenchefs,
Pavel Behnke, speziell für Sie ausgesucht...**

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

*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*

*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*

... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!

**Saftig gegrilltes Rückensteak
vom amerikanischen „BISON“**
*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das
gesündeste und nährstoffreichste Fleisch)*
39,00 Euro

*Wahlweise mit
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette
* * *
Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse
* * *
Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel, Salatbouquet,
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, 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*

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.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer