

Vorspeisen

Nigiri-Variation „Sushi Art“ mit Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel
auf Wakame-Salat mit eingelegtem Ingwer, Soja-Sauce und Wasabi
15,00 Euro

Gegrilltes Wachtelbrust-Filet auf getrüffeltem Bulgur-Salat
mit knackigem Gemüse und Blattsalat
13,50 Euro

Suppe

Holzheimer Poularden-Consommé
mit Eier-Fritatten und frischen Kräutern
6,00 Euro

Hauptgerichte

Geröstete Teigtaschen mit Pilzfüllung und zerlassener Butter,
dazu buntes Gemüse und Sour-Cream
16,50 Euro

Seeteufel-Spieß im Serrano-Schinken-Mantel
auf Champagner-Risotto mit gegrillter Zucchini,
Strauchtomaten und Rucola
24,00 Euro

Rosa gebratenes Lammkarree auf Avocado-Ratatouille
mit Kartoffelgratin und Rosmarin-Jus
26,00 Euro

Variation vom knusprigen Spanferkelbraten
und einem gratinierten „Landuro“ Schweinefilet-Medailon
mit Trüffelkruste, dazu Mandel-Brokkoli und Bergkäse-Nocken
*(Die „Landuro“ Schweine werden rein pflanzlich gefüttert
und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.)*
19,00 Euro

Australisches Tomahawk-Steak
(ca. 800 Gramm ohne Knochen)
für 2 Personen mit Grillgemüse,
Café de Paris Butter und

wahlweise: Süßkartoffel-Sticks,
Ofenkartoffel mit Sour-Creme
oder Rosmarinkartoffeln
80,00 Euro



*(Ein Tomahawk-Steak ist ein Entrecôte-Steak am extra langen Knochen.
Im Tomahawk-Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander, es besitzt eine zarte
Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen.)*

Menüempfehlung

Gegrilltes Wachtelbrust-Filet auf getrüffeltem Bulgursalat
mit knackigem Gemüse und Blattsalat

* * *

Holzheimer Poularden-Consommé
mit Eier-Fritatten und frischen Kräutern

* * *

Seeteufel-Spieß im Serrano-Schinken-Mantel
auf Champagner-Risotto mit gegrillter Zucchini,
Strauchtomaten und Rucola

oder

Variation vom knusprigen Spanferkelbraten
und einem gratinierten „Landuro“ Schweinefilet-Medaillon
mit Trüffelkruste, dazu Mandel-Brokkoli und Bergkäse-Nocken

* * *

Heiße Banane im Strudelteig
mit Vanille-Eis und Schokoladensauce

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,
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