

## **Vorspeisen**

Gebratene Gänsestopfleber auf feinstem Rindertatar  
mit schwarzem Trüffel und Portweinreduktion  
18,50 Euro

Karamellisierter Ziegenkäse mit Datteln  
im Speckmantel auf Salat von Kürbis und Egerlingen  
14,50 Euro

## **Suppe**

Essenz vom Reh mit Waldpilzen  
und Wurzelgemüse  
7,00 Euro

## **Hauptgerichte**

Kürbis-Maronen-Säckchen mit gebratenem Gemüse,  
Salzkartoffeln und Sauercreme  
16,00 Euro

Schottisches Lachsfilet unter der Trüffelkruste  
mit Bandnudeln, Blattspinat und Kürbisschaum  
19,00 Euro

Saftiges Hirsch-Ragout mit Herbstgemüse,  
Preiselbeeren und Pilzen an Rahmwirsing und Semmelknödeln  
19,50 Euro

Knuspriger Gänsebraten auf Apfelblaukraut  
mit Maronensoße und Kartoffelknödeln  
22,00 Euro

Rosa gebratenes Maredo-Rückensteak  
auf Schalotten-Pfeffersoße,  
Grilltomaten und Süßkartoffel-Frites mit Sour Cream  
29,00 Euro

### *Qualität und Frische*

*Die Argentinische Pampa ist die Heimat der Maredo-Rinder.  
Ob auf der Weide, bei der Rinderauswahl oder beim Transport.  
Die Maredo-Qualitätsrichtlinien sehen eine strenge Prüfung des Fleisches  
in jeder Phase der Produktion vor.  
Eigene Qualitätsmanager in Südamerika überwachen  
diese Prozesse vor Ort.*

## **Menüempfehlung**

Kalt geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Cumberland sauce,  
Feldsalat und Tomaten-Trüffel-Vinaigrette

\* \* \*

Kürbissamtsuppe mit steirischem Kernöl  
und Sauerteigbrötchen

\* \* \*

Schottisches Lachsfilet unter der Trüffelkruste  
mit Bandnudeln, Blatt-Spinat und Kürbisschaum

oder

Saftiges Hirsch-Ragout mit Herbstgemüse,  
Preiselbeeren und Pilzen an Rahmwirsing und Semmelknödeln

\* \* \*

Mandel-Nougat-Soufflé mit Sauerkirschen und Karamelleis

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**

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

## **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*