

Vorspeisen

*Hausgebeizter Arktischer Saibling aus Island auf
getrüffeltem Carpaccio von Rote Beete und Feldsalat*
14,50 Euro

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

Suppe

*Kürbissamtsuppe mit steirischem Kernöl
und Sauerteig-Brötchen*
6,00 Euro

Hauptgerichte

*Bergkäse-Nocken mit sautierten Pilzen
und geschmolzenen Zwiebeln*
16,00 Euro

*Im Parmesan-Eimantel gebratenes Piccata vom Wolfsbarsch,
auf rosa Fettuccine mit Kirschtomaten und gegrillten Zucchini*
19,50 Euro

*Original „Coq au Vin“
(Französisches Nationalgericht, Hähnchen in Rotwein geschmort)
mit herbstlichem Wurzelgemüse und
in der Sauce geschmorten Pilzen und Kartoffeln*
17,50 Euro

*Zarte, rosa gebratene Lammhüfte auf Rosmarinjus
mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelgratin*
19,50 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

*Hausgebeizter Arktischer Saibling aus Island auf
getrüffeltem Carpaccio von Rote Beete und Feldsalat*

* * *

*Kürbissamtsuppe mit steirischem Kernöl
und Sauerteig-Brötchen*

* * *

*Im Parmesan-Eimantel gebratenes Piccata vom Wolfsbarsch,
auf rosa Fettuccine mit Kirschtomaten und gegrillten Zucchini*

oder

*Original „Coq au Vin“
(Französisches Nationalgericht, in Rotwein geschmort)
mit herbstlichem Wurzelgemüse und
in der Sauce geschmorten Pilzen und Kartoffeln*

* * *

*Apfel Frühlingsrolle mit Walnuss-Eis
und Beerengrütze.*

*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

**Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte,
speziell für Sie ausgesucht...**

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris
Soße
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 Majoransauce 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
oder*

*Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse
oder*

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*

**Für Alle
die es fleischlos mögen**

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.