

gültig ab 1. Juli 2020

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

mit Lavendelzucker, Feigenragout, Wildkräutern und Waldbeer-Honig-Vinaigrette

Hausgebeizter Limonenlachs

mit Walnussöl, Aprikosensenf, Salatspitzen, Kartoffelküchlein und Joghurtdip

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Grießnocken, Gemüseeinlage und frischem Schnittlauch

Pfifferlingrahmsuppe

mit Kracherle, frischen Kräutern und Schinkenchips

Salate

Beilagensalat

verschiedene Rohkost, Blattsalat und Hausdressing

Salatteller mit Maishähnchenbrust

Variation von Blattsalaten mit Wildkräutern, Mangoessig, Parmesan, marinierte Pfifferlingen, Kirschtomaten, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette

Salatteller mit Rindfleisch

Salatvariation in Hausdressing mit Kürbiskernöl, Radieschen, Lauchzwiebeln, gebratenen Rindfleischstreifen, Meerrettichraspeln und Baguette

Salatplatte mit Lachs und Garnelen

verschiedene Blattsalate mit Avocado-Dressing, mariniertem Grillgemüse, gebratene Lachsstreifen, in Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen und Baguette

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

Frischkäse-Gnocchi

mit Trüffel-Butter, sautierten Pfifferlingen,
lauwarmer Tomatenvinaigrette und Wildkräutern

Vegane Hartweizengrießnudeln

mit Tomaten-Gemüse-Ragout, Soja-Parmesan und Rucolaspitzen

Fisch

In Limonen-Trüffel-Butter gebratenes Zanderfilet

mit Blattspinat und Kartoffelcreme

Hauptgerichte mit Fleisch

Rinderfiletgeschnetzeltes

in Pfefferrahmsoße mit Tomatenconcasse, Lauchzwiebeln, Brokkoli
und Kartoffelkroketten in Pankomehlpanade

Zwiebelrostbraten

mit Trollingersoße, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

Schweinemedallions

mit Pfifferlingen à la Creme, Gemüsevariation der Saison
und Kräuter-Serviettenknödeln

Schweineschnitzel nach Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Steakhouse Pommes

Schweineschnitzel „Jägerart“

Naturschnitzel mit Bratenjus, sautierten Pilzen der Saison und Spätzle

Maishähnchenbrust

mit sautierten Pfifferlingen, kandierten Kirschtomaten,
Kräuterpesto, Rucola und Drillinge

Steaks

Falls Sie keine besonderen Wünsche äußern, bereiten wir Ihr Steak „Medium“ zu.

Rumpsteak vom australischen Black Angus Rind
saftig und herzhaft, zart gereift

Filetsteak vom südamerikanischen Angus Rind
butterweich und zart, bestens abgehangen

~ Serviert mit mediterranem Gemüse, Kräuterbutter und Mango-Chili-Chutney ~

Beilagen

Wedges Potatoes
Rosmarinkartoffeln
Steakhouse Pommes

Desserts

*Als besondere Empfehlung möchten wir Ihnen unsere Patisserie ans Herz legen.
Probieren Sie unsere hausgemachten Süßspeisenkreationen...*

Halbgefrorenes Mangomousse

mit Maracujakern, Erdbeer-Carpaccio und Honig-Basilikum-Pesto

Crème brûlée-Cheesecake

mit parfümierten Erdbeeren, Vanille-Topping und Basilikum-Parfait

Eisbecher

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraseln

Mango-Erdbeer-Becher

Mango-Joghurteis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren, Mangospalten und Schlagsahne

Ananas-Kokos-Becher

Kokoseis, Vanilleeis und Zitroneneis
mit Batida de Coco, Ananasgrütze, frischen Kokosraseln und Schlagsahne (2)

Amarenabecher

Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Kirscheis
mit Amarenakirschen, Fruchtsoße und Schlagsahne

(2) mit Konservierungsstoff