

Vorspeisen	€	Steakkarte	€	Hauptgänge	€	
Gebratener Ziegenkäse mit einer Granatapfel- Honigmarinade Kürbis- Kartoffelrösti, Blattsalate kandierte Nüsse & Feigen goat's cheese, honey, pomegranate, pumpkin- potato rösti, salad, fig	9,90	Wie mögen Sie Ihr Steak? -rare- (dt. blau), innen noch fast roh, mit dünner Kruste -medium- (dt. rosa), innen saftig, außen kross -well done- (dt. durchgebraten), nicht mehr rosa im Kern		Geschmorte & gebackene Kalbsrippchen an einer Morchelsauce Blattspinat, Petersilien- Polentacreme ribs of veal, morel sauce, spinach, polenta	21,50	
Carpaccio aus dem Rinderfilet mariniert mit Zitrone & Olivenöl Rucola, Kirschtomaten, Parmesan dazu ein Pfannenbrot beef carpaccio, rucola, cherry tomato, parmesan, bread	13,90	Rumpsteak vom uruguayischen Black Angus Rind aus dem Roastbeef geschnitten ca. 250 Gramm 26,90 kernig im Biss ca. 400 Gramm 39,90 rumpsteak		Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Preiselbeeren & Wiener Garnitur Kartoffelstampf, Gurken- Schmandsalat viennese schnitzel, cranberry, mashed potato, cucumber salad	22,90	
Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen nach Art des Hauses Rhabarber- Erdbeermarmelade mit Pfeffer Pfannenbrot mixed starter Preis pro Person € 15,50		Rib eye Steak vom argentinischen Black Angus Rind aus der Hochrippe geschnitten ca. 350 Gramm 36,90 das Steak mit dem Fettauge rib eye steak		Braten aus der Rinderschulter „Linchen“ in Rotwein mit Gemüse geschmort Apfelrotkohl, Kartoffelklöße roast beef, red wine sauce, red cabbage, potato dumpling	23,90	Dessert
		Rinderfiletsteak vom uruguaischen Black Angus Rind bestes Stück aus der Lende ca. 200 Gramm 29,90 butterzart auf der Zunge ca. 300 Gramm 39,90 beef tenderloin		Pannfisch vom Kabeljau Dijoner Senfsauce, gerösteter Speck Bratkartoffeln, Salatteller breaded cod fish, mustard sauce, bacon, roast potato, side salad	24,00	Afogato Vanilleeis & heißer Espresso mit Sahnehaube little ice coffee
		(Die Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht)				Creme brulee abgeflamte Vanillecreme mit Bühler Zwetschen creme brulee, zoeschen
Fregola Sarda nach Risotto Art geröstete italienische Nudelbällchen mit Buttermilch & Kürbis gekocht dazu eine gebratene Jakobsmuschel roasted noodles like risotto, buttermilk, pumpkin, scallop	13,90	Pfeffersauce & Kräuterbutter sowie Kartoffelstampf & einen Salatteller pepper sauce, herbs butter, mashed potato, side salad				Parfait vom Hokkaido- Kürbis mit Kernen & Kürbisöl heiße Pernod- Kirschen parfait of pumpkin, hot cherries
		+ extra gebratene Zwiebeln & Champignons braised onion & mushrooms	5,00			
				Gebratene Milchkalbsleber mit Apfel in einer Steinpilz- Calvadossauce Erbsen in Rahm, geräuchertes Kartoffelpüree veal liver, apple in porcini sauce, reas, smoked potato puree	24,00	
Gebratener Oktopus „Andaluz“ mit Kartoffeln & Oliven in Knoblauchöl Hummus (Kichererbsencreme), Limettenmajonäse octopus, potato, olives, garlic oil, hummus, lemon mayonaise	14,50			Halbe Landente aus dem heißen Rohr Preißelbeerapfel, Lebkuchensauce Apfelrotkohl, Kartoffelklöße half duck, apple, red cabbage, potato dumpling	24,90	
		Beilagensalat kleiner gemischter Salat little salad with cheep cheese	4,50			
		Hausgemachte Kürbistravioli durch Mohnbutter gezogen, Tropeazwiebel, Kirschtomate & Parmesan pumpkin ravioli, poppyseed butter, leek, cherrytomato, parmesan	14,90			
		Arranchinies & Traupes Camembert gebackenes Risottobällchen & gegrillter Camembert, Kürbisgemüse an einem Pfirsichchutney risotto ball, grilled camembert, cpumpkin, peach chutney	16,00			
Kürbis- Kokossuppe mit Chili & Ingwer gekocht Kürbiskerne & -öl, Croutons, Lammkotelett pumpkin soup, chop of lamb	8,90			Junger Lammrücken unter der Kräuterkruste Balsamico- Zwiebelsauce Tomaten- Bohnenragout, lackierte Drillinge back of lamb, herbs crackling, balsamico sauce, beans in tomato, potato	28,90	
Französische Fischsuppe unser Klassiker Rouille- Brot fish soup, garlic bread	8,90			Rehrücken am Stück gebraten Pflaumensauce mit Speckpflaume Rosenkohl, karamellisierte Maronen back of deer, plum sauce, bacon plum, sprouts, sweet chestnuts	31,90	
Consommé von der Tomate mit Basilikumravioli, Concasse & Gemüsestreifen consomme of tomato, basil ravioli, concasse, vegetables slices	9,90	Getrüffelte Kartoffelklöße mit Apfel in einer Steinpilz- Calvadossauce, Rucola- Parmesanhaube potato truffle dumpling, apple- porcini sauce, parmesan	16,50			