

Spargel & Aktionskarte

Marinierter Spargelsalat ^{*13,14} mit Räucherlachsrose am Salatbouquet ^{*13,14}	8,90 €
Spargelcremesuppe ^{*4}	4,80 €
● mit Schinkenstreifen ^{*2}	5,20 €
● mit Grönlandshrimps	5,80 €
Buntes Spargelgemüse mit Zuckerschoten und Karottensternen serviert mit Sauce Béarnaise ^{*13,14} und Petersilien-Kartoffeln	
● dazu Lachs- und Zanderfilet	19,90 €
● mit Schweinefilet und Hähnchenbrust im Schinkenmantel ^{*2,3}	19,00 €
Frischer Stangenspargel ca. 300g mit Sauce Hollandaise ^{*13,14} und Petersilien-Kartoffeln	15,90 €
	<u>Aufpreis</u>
● mit westfälischem Knochenschinken ^{*2,3} oder gekochtem Schinken ^{*2}	4,90 €
● mit Serrano-Schinken	5,90 €
● mit gebratenem Lachs- und Zanderfilet ca. 180g	9,80 €
● mit Schweineschnitzel ca. 150g	6,90 €
● mit Rinderfilet und Schweinefiletmedaillon und Sauce Béarnaise ^{*13,14}	9,90 €
● mit einem Rinderfiletmedaillon ca. 200 g und Sauce Béarnaise ^{*13,14}	13,90 €
<i>Nachservice / zusätzlicher Stangenspargel pro 100g</i>	3,90 €

Weinempfehlung

2015er Oberbergener Bassgeige
Weissburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Franz Keller, Baden
26,50 € Flasche 0,75l

2015er Sauvignon Blanc
Qualitätswein, trocken
Weingut Brogsitter
21,00 € Flasche 0,75l

Auf der letzten Seite unserer Speisenauswahl erhalten Sie Informationen zur Bestimmung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Vorspeisen

Rindercarpaccio		9,50 €
mit Parmesan und Basilikumpesto am Salatbouquet* ^{13,14}		
Gebratene Seawater Garnelen	mit 3 Garnelen	11,50 €
auf Ananas mit Sweet Chili Sauce am Salatbouquet* ^{13,14}		mit 5 Garnelen 16,50 €
Entenbruststreifen mit Sauce Cumberland	* ^{1,2,4,5,13}	9,50 €
am Salatnest* ^{13,14}		

Suppen

Westfälische Kraftbrühe	* ⁴	4,80 €
mit Blumenkohl, Eierstich, Klößen und Nudeln		
Karotten-Ingwer Suppe	* ^{4,13,15}	5,20 €
mit Ananas-Geflügelspieß		

Amuse Gueule

kleine beliebte Zwischengerichte

Lammrücken mit Kräutern	* ¹⁴	13,90 €
auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Kartoffelwürfeln		
Zanderfilet und Riesengarnele	ca. 80g	14,90 €
auf mediterranem Gemüse mit Basilikumpesto * ¹⁴		

Fisch

Pfannfisch		
gebratene Fischfilets		
mit Remouladensauce* ³ , Röstkartoffeln* ^{2,3}		16,90 €
und Blattsalate in Joghurtdressing		
Fischernetz		22,50 €
Lachsfilet, Zanderfilet und gebratene Riesengarnelen		
mit mediterranem Gemüse, Basilikumsauce* ¹⁴ und Rosmarinkartoffeln		

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef oder Rinderfiletmedaillon mit Balsamicojus ^{*14} saisonalem Gemüse Bohnenbündchen ^{*2,3} und Rosmarinkartoffeln	ca. 220 g ca. 220 g größere Portion mit 300g auf extra Bestellung	23,90 € 27,50 €
Filetteller Schweinefiletmedaillon, Rinderfilet und Hähnchenbrust im Speckmantel ^{*2,3} mit Estragonsauce ^{*13} , dazu geschmorte Champignons, saisonales Gemüse und Bratkartoffeln ^{*2,3}		18,90 €
Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel ^{*2,3} gefüllt mit Pilzen und Lauch, dazu Gemüse der Saison und Dauphinekartoffeln		16,80 €
Schweineschnitzel mit Rahmsauce ^{*13} , gebratenen Champignons Pommes frites und gemischtem Salatteller ^{*13,14}		13,90 €

Feinschmecker-Menü

2 Gebratene Garnelen mit Ananascarpaccio am Salatnest ^{*13,14} ***
Tomatenconsommé ^{*4} mit Kräutersternen und Gemüserauten ***
Zanderfilet auf mediterranem Gemüse ***
Rinderfilet mit Balsamicojus ^{*14} saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{*2,3} ***
Dessertvariation Crème Brûlée ^{*13} , Beerenmousse und hausgemachtes Parfait ^{*7,11;13;15} mit Früchten garniert

5 Gänge-Menü	44,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Vorspeise)	37,50 €
4 Gänge-Menü (ohne Zwischengang)	35,00 €

Dinner & Wine

Grauburgunder 0,1l Kabinett, trocken, Staatsweingut Freiburg - VDP Baden
Oestricher Lenchen 0,1l Riesling, Kabinett, trocken Weingut Ferdinand Abel Rheingau
Cairanne Villages 0,2l Vieilles Vignes Domaine de Jubain, Rhône
Süßwein 5cl Riesling, Auslese, Mosel Weingut Weller-Lehnert

Menü mit begleitenden Weinen:
Aufpreis 14,50 €

Dinner for two

Gültig: Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
Am Freitag und Samstag wird das Menü für 69,00 € angeboten.



Preis für 2 Personen
inklusive Aperitif

Blattsalate

mit Kartoffelwürfeln und Speckstreifen*^{2,3}

Karotten-Ingwer Suppe*^{4,13,15}

mit Ananas-Geflügelspieß

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel

gefüllt mit Pilzen und Lauch

dazu saisonales Gemüse und Dauphine Kartoffeln



Ideal als
Geschenkgutschein

Himbeer-Mascarpone-Mousse

mit Beerensorbet

Salate

Salatteller der Saison mit Baguette und Butter

- mit Balsamico*^{13,14} Vinaigrette und Sesam-Geflügelstreifen 10,50 €
- mit Vinaigrette*¹³ und 5 gebratenen Riesengarnelen
mit Mango-Currydipp*³ 16,90 €
- mit Kräuterdressing*³, Thunfisch, Ei, Käse und gekochtem Schinken 9,90 €

Vegan

Gemüsevariation mit gebratenen Champignons
und Rosmarinkartoffeln 11,90 €

Vegetarisch

Vegetarische Variation 13,50 €

Mühlenschnitzel mit saisonalem Gemüse, gebratenen Champignons,
Cocktailsauce*³ und Rosmarinkartoffeln

Zwei vegetarische Rügenwalder Mühlenschnitzel*^{3,13}
gratiniert mit Tomate und Mozzarella dazu Basilikum Pesto,
Paprika-Zucchini-Gemüse und Kräuter-Bratkartoffeln 14,50 €

Großer Salatteller 9,90 €
mit Blattsalaten und angemachten Salaten, Kräuterdressing*³, Croûtons und Ei

Dessert

Gemischter Eisbecher 4,20 €
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne garniert *1;2;4;11;13;15

Vanille	Erdbeere	Schokolade
Schwarzwälder-Kirsch	Walnuss	Zitronensorbet

Herrencrème mit Sahne 3,50 €

„Eis und heiß“ 5,20 €
Vanilleeis*2;4;11;15 mit Sahne
dazu heiße Kirschen*13

Himbeer-Mascarpone-Mousse 6,90 €
mit Beerensorbet

„Süße Kleinigkeiten“ 2,90 €
● Crème Brûlée*13
oder
● Parfait von weißer Schokolade mit Johannisbeeren*4;7;11;13;15

Dessertvariation Aktionspreis
Crème Brûlée*13, hausgemachtes Parfait*4;7;13;15 7,50 €
und Beerenmousse mit Früchten

Süßwein-Empfehlung:

Süßwein zum Dessert 5 cl 2,90 €

Riesling Auslese, Piesporter Goldtröpfchen 0,1l 5,40 €

Weingut Weller-Lehnert, Mosel
sehr komplexer Wein mit phantastischer Mineralität und perfekter Säurestruktur

* Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	6 mit Taurin	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	7 mit Phosphat	12 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	8 gewachst	13 Säuerungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig	14 enthält Sulfite
5 mit Schwefeldioxid	10 chininhaltig	15 enthält Emulgatoren

Gerne halten wir auf Anfrage eine separate Allergiker-Speisekarte bereit.