

Zum Auftakt empfehlen wir Ihnen

Ein Körbchen mit verschiedenen Baguettesorten
und hausgemachten Aufstrichen
2,00 pro Person

Vorspeisen

Melonen-Flusskrebs-Cocktail
in Thousand Island-Dressing
auf Eisbergsalat und Ciabatta-Brot
9,50

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig und Walnüssen
an Feldsalat in Balsamico-Dressing
12,50

Gemischter Räucherfischsteller
mit Forelle, Lachs und Makrele
auf mariniertem Gurkencarpaccio
12,90

Suppen

Cremesüppchen vom Hokaidokürbis
mit Kürbiskernöl
6,50

Rinderkraftbrühe
mit Schnittlauch-Pfannkuchenstreifen
6,50

Salate und Kleinigkeiten

Kleiner bunter Salatteller 4,50

Großer bunter Salatteller 9,50

Salatteller mit Roastbeefstreifen

18,50

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

16,50

Zu den Salaten wählen Sie bitte
aus folgenden Dressingvarianten:

Hausdressing (Essig & Öl) oder Joghurtdressing

Linguine

in einer Chili-Sahne-Tomaten-Sauce

mit gebratenen Scampi

16,50

Safran-Waldpilzrisotto

mit Grana Padano

19,50

Fischgerichte

Gebratene Lachsschnitte mit Scampi
in Knoblauch-Kräuterbutter
dazu Kaiserschoten und Wildreis
23,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Ananaskraut und Schupfnudeln
22,50

Seeteufel gegrillt auf mediterrane Art
mit Tagliatelle
26,50

Vegetarisch

Kürbislasagne mit Shisokresse
14,90

Gemüsepfanne
aus Gemüse der Saison mit Kokos-Currysauce
dazu Basmatireis
(vegan)
15,50

Kräuter-Crêpes
mit Ziegenfrischkäse und marinierten Rotkohlstreifen
16,50

Fleischgerichte

Spanferkel-Rollbraten in Altbiersauce
mit Spitzkohl-Möhrengemüse
und Zwiebel-Röstkartoffeln
21,50

Rosa gebratene Entenbrust
auf Apfel-Calvadossauce
mit Rosenkohl und Schupfnudeln
22,50

Kalbstafelspitz auf Portweinjus
dazu Brüssler Sprossen und Petersilienkartoffeln
24,50

Black Angus Rumpsteak 200 g
auf grüner Pfefferrahmsauce
dazu Brokkoli und Kartoffelgratin
27,50

Lammkarree auf Balsamicojus
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
28,50

Wiener Kalbsschnitzel
mit Pommes frites und einen kleinen Salatteller
22,50

Bed – Burger
100 % Rindfleisch, frischer Rucola, rote Zwiebeln,
Tomaten, Chilisauce, Serranoschinken und Cheddar
dazu Pommes frites
16,00

Dessert

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Schlagsahne

7,50

Warmes Schokoküchlein mit Pistazieneis

8,00

Dessert-Variation nach Art des Hauses

8,50

Käse-Teller

3 verschiedene Käsesorten

garniert

mit Pumpernickeltaler

11,50

Kuchenauswahl des Tages

3,50 ohne Sahne

4,00 mit Sahne

Genießen Sie auch ein Eis aus unserer Eiskarte

Coup Danmark

Drei Kugeln Vanilleeiscrème mit Schokoladensauce,
Schlagsahne und einem Waffelröllchen

6,50

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln nach Wahl und einer Waffel

5,90 mit Sahne

5,40 ohne Sahne

Schokokuss

eine Kugel Schokoladeneis, zwei Kugeln Stracciatella Eis,
Schlagsahne, Schokoladensauce und Waffelröllchen

5,00

Pfirsich Melba

3 Kugeln Vanilleeiscrème, Pfirsich, Himbeersauce,
Schlagsahne und Waffelröllchen

6,00

Eiskaffee

mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne
und Schokoladenblättchen

5,00

Sanfter Engel

zwei Kugeln Vanilleeiscrème mit Orangensaft aufgefüllt

4,50

Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Stracciatella, Amarena Kirsch,
Espresso-Krokant, Mangosorbet und Zitronensorbet

Wildkarte 2019

Klare Wildkraftbrühe nach „Jägerart“
7,50

Wildschweinragout in Thymiansahne
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Herbstsalat
21,50

Hirschkalbsbraten mit eingelegtem Backobst gefüllt
auf Glühweinsauce dazu Rotkohl und Klöße
23,50

Wildschweinrücken mit Camembert überbacken
auf Wachholderrahm dazu Rosenkohl
und Schupfnudeln
24,50

Rehrücken auf Waldpilzsauce
dazu Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle
mit Preiselbeerbirne
29,50

Spekulatius-Parfait
mit heißen Schattenmorellen
7,50