

## ***Chef-Menü***

***Kraftbrühe von der Tomate***  
*Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,*  
*Tomato Cancasse*



***Brust von der Maispoulade***  
*getrüffelte Honigsauce, Vichy-Karotten,*  
*Süßkartoffelgratin*



***Gebanntes Grand Marnier-Eisparfait***  
*Rosmarinzucker flambiert*  
*marinierte Orangenfilets*

*Menüpreis pro Person*

*Euro 43,50 ab 2 Personen*

***Gerichte können auch „außer Haus“ geliefert oder abgeholt werden!! Rufen Sie uns an.***

## ***Fischfestival***

***„Black Tiger“ Garnelen 8/12***  
*an Kapern-Vinaigrette,*  
*im Reigen von Blatt- und Zupfsalaten*



***Pot-au-feu aus dem Meer***  
*„Unsere Fischsuppe“*  
*im Safransud mit Pernod abgeschmeckt*  
*Gemüseperlen, Dillspitzen*



***Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet***  
*Senfsaatsauce, Blattspinat,*  
*Selleriekartoffelstampf*



***Petersilien-Sorbet***

*Menüpreis pro Person*  
*Euro 52,50*  
*ab 2 Personen*

***Gerichte können auch „außer Haus“ geliefert oder abgeholt werden!! Rufen Sie uns an.***

***Kutterkrabben***

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen, Whisky-Cocktailsauce*  
€ 15,50

***Jankt Jakobsmuscheln***

*Kräuter-Vinaigrette, zu Belugalinsen,  
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini*  
€ 16,50

***„Black Tiger“ Garnelen 8/12***

*an Kapern-Vinaigrette, im Reigen von Blatt- und Zupfsalaten*  
€ 18,50

***Carpaccio vom Rinderfilet***

*mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne, Champignons,  
Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette*  
€ 15,50

***Stracetto von Rote-Bete***

*mit Akazienhonig marinierte gebrannte Ziegenkäse-Praline,  
Feige, Zupfsalat an Vinaigrette*  
€ 14,50

***Karamellierte Gänsestopfleber***

*Apfel-Mohn-Chutney, Cranberries*  
€ 24,50

***Jeden Sonntag (außer an Feiertagen) ab 12 Uhr  
servieren wir ein Menü in drei Speisenfolgen  
in dem Fisch oder Fleisch die Hauptrolle spielen  
€ 29,50 pro Person***

*Legierte Hummersuppe nach " Art des Chef"*  
€ 18,50

*Kraftbrühe von der Tomate*  
*Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,*  
*Tomato Cancasse*  
€ 7,50

*Pot-au-feu aus dem Meer*  
*„Unsere Fischsuppe“*  
*im Safransud mit Pernod abgeschmeckt*  
*Gemüseperlen, Dillspitzen*  
€ 16,50

**12. & 13. April 2020**  
**OSTERN**

***Gerichte können auch „außer Haus“ geliefert oder abgeholt werden!! Rufen Sie uns an.***

*11.30 bis 21.00 Uhr*  
*- durchgehend warme Küche -*



Innovative und kreative Ideen bestimmen  
das österliche Angebot u. a. mit  
Salzwiesen-Lammrücken unter einer Kräuterkruste, Madeirajus, Ratatouille,  
Süßkartoffelgratin



*Duftende Kaffee-Spezialitäten und hausgebackener Kuchen vom Blech*  
*machen einfach gute Laune*

***Tagliatelle***

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm*  
€ 23,50

***Sellerieschnitzel***

*zu Trüffeljus, Gemüse*  
*Süßkartoffelgratin*  
€ 23,50

***Crepes á la Princesse***

*weißer und grüner Stangenspargel*  
*wird in dünne Pfannkuchen eingerollt,*  
*mit Käsesauce gratiniert und im Ofen leicht gebräunt,*  
*Süßkartoffelgratin*  
€ 26,50

**10. Mai 2020**  
**MUTTERTAG**

***Gerichte können auch „außer Haus“ geliefert oder abgeholt werden!! Rufen Sie uns an.***

***12.00 bis 21.00 Uhr***  
***- durchgehend warme Küche -***

Unsere Herdprofis verwöhnen Sie  
mit unserer innovativen frischen  
Küche á la carte

...am Nachmittag mit unseren leckeren  
hausgebackenen Kuchen vom Blech  
dazu duftende Kaffeespezialitäten

**Wildfang-Steinbutt**  
*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,  
Süßkartoffelgratin*  
€ 34,50

**Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet**  
*Senfsaatsauce, Blattspinat,  
Selleriekartoffelstampf*  
€ 28,50

**Skrei**  
*in brauner Butter gebraten*  
*Beurre- Blanc-Sauce abgeschmeckt mit Safran, grüner Stangenspargel,  
Selleriekartoffelstampf*  
€ 32,50

**Seezunge**  
*in brauner Butter gebraten, Blattsalate an Vinaigrette,  
Kartoffeln aus neuer Ernte*  
€ 49,50

**10. April 2020**  
KARFREITAG

**11.30 bis 21.00 Uhr**  
**- durchgehend warme Küche –**

**Gerichte können auch „außer Haus“ geliefert oder abgeholt werden!! Rufen Sie uns an.**

**Fleisch- und viele Fischgerichte  
machen Lust auf ...**

**... Pot-au-feu aus dem Meer im Safransud  
Hummersuppe, Kutterkrabben, Jacobsmuscheln,  
Forellenfilet, Flusskrebsschwänze, Shrimps,  
U5 Garnele, Seezunge, Zander, Steinbutt,  
Lachs, Skrei**



**Von April bis Juni heißt es ...**

*„Wenn der Spargel schießen tut, macht er's nicht aus Übermut,  
denn er weiß jetzt geht's ins Töpfchen, schließlich hat ein Spargel Köpfchen“*

***Zartes Rinderrückensteak vom Angus Rind***

*– rosa gebraten*

*mit süßem Senf überkrustet, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce,  
Böhnchen im Speckmantel, Süßkartoffelgratin*

€ 29,50

***Ragout von der Lammkeule***

*Rotweinsauce, glacierte Perlzwiebeln, Dörrtomaten, Oliven,  
Kartoffeln auf neuer Ernte*

€ 27,50

***Salzwiesen Lammrücken***

*unter einer Kräuterkruste, Madeirajus,  
Böhnchen im Speckmantel, Süßkartoffelgratin*

€ 39,50

***Geschmorter Kalbstafelspitz***

*Junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,  
Selleriekartoffelstampf*

€ 29,50

***Brust von der Maispoulade***

*getrüffelte Honigsauce, Vichy-Karotten, Süßkartoffelgratin*

€ 26,50

**Zweierlei-Sorbet**  
€ 11,50

**Gebanntes Grand Marnier-Eisparfait**  
Rosmarinzucker flambiert  
marinierte Orangenfilets  
€ 12,50

**Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen**  
mit flüssigem Kern von Himbeermark,  
€ 12,50

**Heiße Feigen in schottischem Heidehonig-Whisky**  
herrlich sämiges Vanilleeis  
€ 13,50

**Mini-Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern**  
**Eisparfait**  
€ 12,50

**Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino**  
Grappa und hausgemachtes Gebäck  
€ 11,00

### **Z i e g l e r**

**Alte Zwetschge Jahrgang 2003** 43% vol € 11,50  
**Wallnussgeist Edelbrand** 43% vol. € 9,50  
**Obstbrand aus Äpfel und Birnen** 43% vol. € 7,50  
**Williams Birnen-Brand** 43% vol. € 7,50  
**Wald-Himbeergeist** 43 % vol. € 7,50  
**No. 1 Wildkirsche** 43% vol. € 12,90  
**Mirabellenbrand** 43% vol. € 7,50  
**Weinbergpfirsich Likör** 18% vol. € 7,50