

# Menüs am Abend

Variation von bunten Cocktailtomaten  
Burrata und Rucola

Schaumsüppchen vom Hokaidokürbis  
mit knusprigem Geflügelspieß  
im Weckglas

**Menü 1** Triologie von Ikarimi - Lachsfilet  
Atlantikseeteufel und Jakobsmuschel  
Hummerschaumsobe  
Brokkoli und Basmatireis  
Menü mit Vorspeise 57,50€  
~~Menü ohne Vorspeise~~ 45,50€

**Menü 2** Rinderfiletmedaillon vom Jungbullen  
mit Hummerschwanz unter Kräuterkruste  
kleines Gemüse  
hausgemachte Kartoffelrösti  
Menü mit Vorspeise 67,50€  
~~Menü ohne Vorspeise~~ 55,50€

**Menü 3** Rosa gebratene Hirschsteaks  
in Wacholderrahmsobe  
kleine Gemüse  
hausgemachte Schupfnudeln  
Menü mit Vorspeise 57,90€  
~~Menü ohne Vorspeise~~ 45,90€

Variation von Pink Grapefruit  
Buttermilch und Gin  
Sorbet von Pampelmuse

Liebe Gäste,

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden,  
genießen Sie die Zeit in unserem Hause.



Auch wer um die ganze Welt  
reist, um das Schöne zu suchen,  
findet es nur,  
wenn er es in sich trägt.  
Marie von Ebner-Eschenbach

## Vorspeisen

	Euro
Variation von bunten Cocktailtomaten Burrata und Rucola	15,80
Bunte Vorspeisen von Land und Meer mit vielen Köstlichkeiten der kalten Küche	18,50 Versucherle 15,50
Bunter Blattsalat mit Parmaschinken mal 2 gerösteten Sonnenblumenkernen Tomate und Ei	13,80 Versucherle 10,80
zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette & Butter	

## Salatvariationen

	Euro
Kleiner gemischter Beilagensalat	5,70
Großer bunter Saisonsalat	7,70
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Filetspitzen Paprika & Pilzen, pikant abgeschmeckt	16,90 Versucherle 13,90
Knusprig gebratene Hühnerbrust im Sesammantel an bunten Blattsalaten serviert	13,90
„Fischersalat“ von Blattsalaten mit gebratenen Fischmedaillons und Krabben	17,10 Versucherle 14,10

## Suppen

	Euro
Klare Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage Backerbsen und feinen Kräutern	6,50
Bouillabaisse von Fluss- und Meeresfischen mit Gemüse und Safran, im Rieslingsud Knoblauchaioli	15,20 Versucherle 12,20
Cappuccino von Kirschtomate Mozzarella und feinen Croutons	6,80

## Fischgerichte

	Euro
Triologie von Karimi - Lachsfilet Atlantikseeteufel und Jakobsmuschel Hammerschaumsobe Brokkoli und Basmatireis	28,90 Versucherle 25,90
Gedünstetes Filet vom Isländischem Rotbarschfilet mit Muscheln im Currysoße Brokkoli und Butternudeln	26,90 Versucherle 23,90

### Edelfischsteller

von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen auf Riesling-Kräutersoße serviert Brokkoli mit Mandeln Dampfkartoffeln	29,90
---	-------

## für kleine Gäste

	Euro
„Weiß-ich-nicht“ Kindergeschnitztes vom Schweinefilet mit Champignons in Sahnesoße hausgemachte Spätzle	12,80
„Keine-Ahnung“ hausgemachte Schupfnudeln mit Apfelmus	5,00

## Fleischgerichte

Rinderfiletspitzen mit Mandeln  
Paprika und Pilze in Currysahne  
pikant gewürzt  
Basmatireis

Versucherle

Euro  
18,90  
15,90

Rahmlendchen vom Schweinefilet  
mit Pilzen in Sahnesoße  
kleine Gemüse  
hausgemachte Spätzle

Versucherle

20,20  
17,20

Argentinisches Rumpsteak  
mit gebratenen Kräutersseitlingen  
Edamame, Schalottenjus  
rösche Bratkartoffeln

23,90

### Der Klassiker

Rinderfiletmedaillon vom Jungbullen  
mit Hummerschwanz unter Kräuterkruste  
kleines Gemüse  
hausgemachte Kartoffelrösti

39,50

## Wildspezialitäten

Herzhaftes Wildragout von Hirsch & Wildschwein  
mit Waldpilzen und Preiselbeeren  
Butterspätzle

Versucherle

Euro  
16,50  
13,50

Rosa gebratene Hirschsteaks  
buntes Gemüse  
Preiselbeerbirne & Waldpilze  
hausgemachte Schupfnudeln

28,90

Streifen von der Rehkeule  
mit Pilzen und Trauben  
in Wildrahmsoße  
hausgemachte Spätzle

Versucherle

18,90  
15,90

### von frischer Jagd

Braten vom jungen Wildschwein  
buntes Gemüsebukette  
hausgemachte Spätzle

24,50

# Dessert

	Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Walnubeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne	6,50
Variation von Pink Grapefruit Buttermilch und Gin Sorbet von Pampelmuse	8,50
Variation von Schwarzen Johannisbeeren und Nougat als Mousse und Creme bunte Beerengrütze Eis von Walnüssen	8,50
<i>Unser Dessertteller</i> von verschiedenen Cremes und Mousse fruchtigen Sößen, Fruchtbukett und hausgemachtem Sorbet	9,80
Feine Käseauswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben, Paprika und Zwiebeln	8,90

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie uns an, falls Sie eine Lebensmittelallergie haben  
und Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen benötigen.