

Vorspeisen

Im Kartoffelmantel gebratener Büffelmozzarella
mit hausgebeiztem Lachs und herbstlichen Salatbukett.
9,70 €.

Gegrillte Gemüse Anti Pasti mit gebratenen Garnelen
und geschmolzenem Ziegenfrischkäse.
13,90 €.

Mit einem Kürbis-Apfel Salat gefülltes Tramezzini Brot
mit mariniertem Rucola und gerösteten Nüssen.
8,70 €.

Würzige Weinbergschnecken mit kleinen Gemüsewürfeln
in Rahm und Käse gratiniert und ein ofenfrisches Baguette.
11,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan,
sizilianischem Olivenöl und marinierten Rucola.
14,60 €.

Kürbis Rahmsuppe mit frischen Krabben,
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl.
7,50 €.

Fleischgerichte

Schnitzel vom saftigen Schweinelachs
auf frischen gebratenen Champignons
mit Pommes Frites und einem bunten Salat.
16,90 €.

Duett vom Schweinefilet im Speckmantel
und Medaillon von der Milchkalbshüfte
mit gefüllten Ravioli in einem Ragout aus Käse,
Lauch und Tomaten, dazu ein knackiger Salat.
23,80 €.

Zart gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind
mit pikanter Pfefferrahmsoße, herzhaften Bratkartoffeln
und buntem Marktgemüse.
28,50 €.

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Rosmarinrahm
mit in Speck und Zwiebeln geschmorten Wirsing,
gebratenen Kräutersaitlingen und einem
Kartoffel-Steckrüben Püree.
24,70 €.

Fischgerichte und Vegetarisch

Auf der Haut gebratenes Wels Filet
auf einem Kartoffel-Rote Beete Stampf
mit frischem Marktgemüse.

22,80 €.

Vegetarisch ohne Wels.

14,80 €.

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet
unter einer Nusskruste, mit einem cremigen Kürbis Risotto
und einem bunten Salat der Saison.

23,40 €.

Vegetarisch ohne Lachs.

13,40 €.

Grätenfreie ganze Nordseescholle „Finkenwerder“
mit Speck und Zwiebeln einem Salat und Bratkartoffeln.

19,50 €.

Mit Krabben 24,50 €.



Flammkuchen:

Knuspriger Flammkuchen mit Sauerrahm,
Kürbis und Apfelwürfel und geschmolzenem Ziegenfrischkäse.
15,80 €.

Knuspriger Flammkuchen mit Sauerrahm,
Speck, Zwiebeln und Kirschtomaten.
15,50 €.

Frische Salate der Saison.

Klein 4,00 €. Mittel 6,50 €. Groß 9,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter.
14,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenen Lachsfiletstreifen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter.
15,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter.
16,90 €.



**Unsere feinen Pasta Gerichte aus dem Parmesanlaib.
Grana Padano, 14 Monate gereift.**

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit saftigen Würfeln von norwegischen Lachs
in einer Kräuter-Weißwein Sauce und einem bunten Salat.
Mit Lachs 24,80 €. Vegetarisch ohne Lachs 14,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,
hausgemachter Pesto und einem gemischten Salat.
Mit Garnelen 26,60 €. Vegetarisch ohne Garnelen 16,60 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben
und einem Champignon-Ragout.
Mit Rinderfilet 32,90 €. Vegetarisch ohne Rinderfilet 16,60 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit geschmortem Ossobuco vom Milchkalb, und
frischem Marktgemüse in fruchtiger Tomatensauce.
Mit Kalb 23,90 €. Vegetarisch ohne Kalb 14,80 €.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
dazu eine Auswahl von gemischten Antipasti
(Schinken, Salami, gebackene Calamaretti, buntem Gemüse).
Mit Fleisch 22,80 €. Vegetarisch ohne Fleisch 16,60 €.

Unsere Rotwein Empfehlung:

2018 er Lemberger vom Weingut Leiss aus Gelmersbach.
0,2 L 6,50 €. Flasche 0,75 L 22,50 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Cremiges Vanilleeis in Belgischer Schokolade mit Eierlikör.
4,90 €.

Griechischer Joghurt mit Honig, gerösteten Nüssen und Pistazieneis.
5,30 €

Cremiges Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
und steirisches Kürbiskernöl.
5,00 €.

Dunkles Schokoladen Mousse mit karamellisierten Apfelwürfeln.
5,20 €.

Dessert:

Gebackene Topfencreme
auf zweierlei knuspriger Flammkuchen
mit hausgemachter Vanille-Birne, winterlichem Apfelragout
und cremigem Nuss-Eis.
8,70 €.