

Speisekarte

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen , Lachs und Tatar	€ 16,50
Himmel un Ääd – Blutwurst, Apfel-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln	€ 12,50
Wachtelbrust und Kaninchenfilet pikanter Linsensalat	€ 16,50
Variation von der Foie Gras Feigenchutney, Brioche	€ 21,50
Kürbisrahmsüppchen Crevette rosé, Koriander	€ 16,50

REIBEKUCHEN/SALATE

4 knusprige Reibekuchen mit Salat und

- Lachs und Tatar	€ 24,00
- Nur Lachs	€ 23,00
- Nur Tatar	€ 25,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste , Mango Chutney, Salat	€ 17,50
---	---------

HAUPTGERICHTE

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb

Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree, Salat	€ 24,00
--	---------

Knusprige Duroc-Schweinehaxe

Wirsing, Bratkartoffeln	€ 25,00
-------------------------	---------

Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen

Kartoffelklöße, Apfelkompott	€ 25,00
------------------------------	---------

Rinderroulade aus dem Roastbeef

Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 25,00
-------------------------	---------

Königsberger Klopse

Wirsing, Kartoffeln	€ 17,50
---------------------	---------

Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm

Röstzwiebeln, Bratkartoffel, Salat	€ 26,00
------------------------------------	---------

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken

Pommes Frites, Salat	€ 26,00
----------------------	---------

Entrecôte vom American Prime Beef

Frische Pfifferlinge, Kartoffelgratin	€ 36,00
---------------------------------------	---------

Entenbrust Schoko-Ingwer-Soße

Rosenkohl, Kartoffelgratin	€ 25,00
----------------------------	---------

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Soße

Wirsing, Kapern-Kartoffelpüree	€ 29,00
--------------------------------	---------

Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm

in Butter gebraten, Salat, Kartoffeln	€ 42,00
---------------------------------------	---------

DESSERT

Crème Brûlée

	€ 6,50
--	--------

„Malheurchen“ von der Valrhona-Schokolade, Vanilleeis

	€ 8,50
--	--------

Lemon Cheese Cake

	€ 8,50
--	--------

Käseauswahl von Affineur Xavier David

	€ 12,00
--	---------