

Abendkarte

Überraschungsmenüs (ab 2 Personen)

3-Gang Überraschungsmenü	€35,00
4-Gang Überraschungsmenü	€40,00
5-Gang Überraschungsmenü	€45,00

Kleinigkeiten und Vorspeisen

Gemischte Oliven	€3,90
Knoblauchbrot	€4,50
Datteln im Speckmantel	€6,50
Ziegenkäse im Brikteig Thymianhonig getrocknete Tomaten	€10,90
Trüffelravioli frittierter Rucola Parmesanschaum	€11,90
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan	€12,90

Suppen

Kürbis-Ingwer Süsschen Pinienkerne	€6,90
Kleine Fischsuppe WeinGalerie	€12,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Balsamicodressing	€6,50
Großer gemischter Salat mit Balsamicodressing	€9,90
... mit gebratenen Hühnchenbruststreifen (kleine Portion für 12,90€)	€16,90
... mit gebratenen Rinderstreifen (kleine Portion für 14,90€)	€18,90
... mit gebratenen Riesengarnelen (kleine Portion für 14,90€)	€18,90
... mit gebratenen Fischfilets (kleine Portion für 14,90€)	€18,90

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Rechnungen nicht separieren können, wenn im Restaurant gerade viel zu tun ist. Danke

Pasta

Penne Curry Masala Gemüse (indisch pikant/scharf)	€12,90
Penne Curry Masala Gemüse Hühnchenbrust (pikant/scharf)	€16,90
Penne Curry Masala Gemüse Rinderstreifen (indisch pikant/scharf)	€18,90
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€12,90
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Hühnchenbrust	€16,90
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderstreifen	€18,90
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola	€16,90
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola Hühnchenbrust	€20,90
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola Rinderstreifen	€22,90

Hauptgerichte (Tagesangebot auf der Tafel)

Hirschgulasch Waldpilz-Preiselbeersauce Spätzle Birne	€21,50
Lammhüfte Thymiansauce Kräuterkartoffeln Bohnengemüse	€23,50
Hähnchen Cordon Bleu Manchego Serrano-Schinken Bratkartoffeln Salat	€24,50
Iberico Schweinekotelett Gemüse Bratkartoffeln	€24,50
Uruguay Grain-Fed Rinderfilet Pfeffer-Preiselbeersauce Kräuterkartoffeln Gemüse	€26,90

Dessert und Käse (Dessertangebot auf der Tafel)

Lauwarmes Schokosoufflé Vanilleeis	€7,50
Kleiner Käseteller Feigensenf Trauben Nüssen	€8,50

Kids-Menü

Penne Tomatensauce Parmesan	€6,50
Penne Tomatensauce Hähnchenbrust	€12,90
Penne Tomatensauce Fischfilets	€12,90

Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide und Mais gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : kleine Stalleinheiten mit viel Platz und Stroh auf dem Boden. Dieses Fleisch ist mit dem Fleisch klassischer Masthühner nicht zu vergleichen.

Info zum Lammfleisch : Wir kaufen Lammfleisch aus Irland und Neuseeland und zwar von Betrieben, in denen die Tiere freilaufend aufwachsen. Hier gibt es keine Zusätze von Hormonen oder Futterergänzungsmitteln, die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Info zum Uruguay-Beef : Die Tiere verbringen fast ihr ganzes Leben auf der Weide. Sie ernähren sich von frischem Gras und klarem Wasser. Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert (grain fed beef bzw. grain finished beef). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: es schmilzt auf der Zunge, ist sämig und hat im Vergleich zu vielen anderen Sorten und Produktionsländern sehr viel weniger Säure.