

Speisekarte

Aus unseren Suppenwerk

Fleischbrühe mit Gemüse und Flädlestreifen <small>GL,MI</small>	9.50
Kürbiscreme Suppe mit Ziegenkäseschaum verfeinert mit Kürbiskernöl	10.50

Andalusische Vorspeisenplatte GL,MI 20.20

Sachichon Pfeffer Salami, Chorizo Lomo Embuchado, rote und gelbe eingelegte Paprikaschoten, getrocknete Tomaten, Pflaumen im Speckmantel, eingelegte Auberginen und Zucchini, Pimiento de Padron(Pikanter paprika), Manchego Käse, Kräuterdipp, La Chinata Dipp (Pikantes gerauchter Paprika Dipp), Olivenöl, dazu auf Buchenholz gebackenes Brot

Kleiner gemischter Salat mit Senf-Apfel-Orangen Dressing	5.90
---	------

Hauptgerichte

Rumpsteak vom irischen Rind (cca 220g.) mit 15-Stunden-Kartoffelkonfit, mediterranem Gemüse & Rotweinjus	32.90
---	-------

Kalbschnitzel in Schwarz-Weiß-Sesam-Cornflakes-Panade , serviert mit Kartoffel-Wedges und knackigem Gemüse <small>MI,GL,SE,EI</small>	28.80
--	-------

Ochsenbäckchen Saftige Ochsenbäckchen, langsam bei Niedertemperatur geschmort, serviert auf Kartoffelstampf mit mediterranem Gemüse und samtigen Rotweinjus	31.90
--	-------

Kalbsleber mit Rotweinjus, Onion Rings, Kartoffelstampf und karamellisierten Äpfeln in Calvados <small>GL,MI</small>	25.90
---	-------

Loup de Meer „mediterraner Art „,mit Spinat-Kartoffeln und Cherry-Tomaten	28.80
--	-------

Spanferkel-Krustenbraten mit Altbier-Sauce Knusprig gebratenes Spanferkel, serviert mit Sauerkraut und Speck, Kartoffelpüree und Altbiersauce 25.90

Duroc Schweinefilet selbstgeräuchert, dazu 15-Stunden-Kartoffelkonfit, mediterranem Gemüse und einer fruchtigen Cranberry-Pflaumensauce 27.90

Nudeln Garnelen mit grünem Pesto, Cherry Tomaten und Grana Padano 22.50

Nudeln Gorgonzola, verfeinert mit Cranberrys, gegrillten Rindersteakstreifen, Zucchinistreifen GL, EI 21.80

-vegetarische Variante mit Zucchinistreifen und Cranberrys 18.90

Feine Blattsalate mit Senf-Apfel-Orangen Dressing wahlweise

-**mit Rindersteakstreifen** GL, MI 19.80

-**mit Fischfilets** GL, MI, FI 19.80

Ziegenkäse Rote Beete mit Honig verfeinert mit marinierten Rote-Bete-Scheiben auf einem frischen Salatbouquet, dazu Senf-Apfel-Orangen-Dressing GL, MI 19.90

Trio Vegetarisch Aromatische Couscous schichtweise mit, Süßkartoffeln und Feta Käse, dazu Wildkräutersalat mit saftigen Birnen, und knusprigen Pinienkernen, verfeinert mit Basilikum Dressing dazu Ofenbrot 17.90

Knusprige Kichererbsen-Bällchen (Vegan) mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Tomatensalsa 19.80

Burger

Beef Burger Royale – ein saftiger Burger aus 100% Rindfleisch, veredelt mit einem exquisiten Chutney aus roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten Barbecue Sauce, Onion Rings und Pommes frites 21.20

Knuspriger Avocado Burger (Vegetarisch) knusprige panierte Avocado-Patty, in schwarzem Sesam gewälzt mit einem feinen Hauch von Soja, Bohnen, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Onion Rings, Käsesoße dazu Süßkartoffel-Pommes 18.50

Dessert

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und kleiner Obstgarnitur GL, EI, MI 11.80

Mascarpone Parfait mit gesalzenem Karamell GL, EI 9.90

Creme Brûlée mit Pistazien Eis GL, EI, MI 11.80

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unseren Service personal.



