

Unsere leckere Herbst-Karte

mit frischen Raffinessen ergänzt und passend zur Saison

frisch zubereitet und hausgemachtes zum auslöffeln und genießen !

fruchtige Kartoffel- Fenchelrahmsuppe
mit Sahne und Croutons

5,50 Euro

mit gebratenem Scampispieß

8,80 Euro

feine Hokkaido Kürbiscremesuppe mit
Sahnehaube und Croutons

5,50 Euro

mit gebratenem Scampispieß

8,80 Euro

Garnelen im Kartoffel-Knuspermantel dazu
frische Früchte mit Knoblauch Dip

11,50 Euro

Carpaccio vom Rind schön garniert mit Balsamico und Oliven-Öl
dazu grob gehobelter Parmesan

12,50 Euro

frische Tomaten mit Hirtenkäse und Bärlauch überbacken

7,50 Euro

Rotes Meerbarbenfilet auf dem Grill gebraten auf mediterranem
Gemüse/Kokos Curry-Sahne dazu Basmati Reis und Salatteller

23,80 Euro

ein paar feine Hoorische mit Bärlauchsahne / Scampis und
Mittelmeergemüse dazu servieren wir ein Salatteller

17,80 Euro

Parmesan-Schnitzel frisch zubereitet auf Fettuccine mit
fruchtiger Tomatencremesauce dazu ein Salatteller

17,70 Euro

ein paar hausgemachte Kalbsleberknödel fein abgeschmeckt
auf Sauerkraut mit Hoorische Speckrahmsauce

14,70 Euro

Rumpsteak auf dem Grill gebraten mit Kräuterbutter und
frischen Pilze dazu Pommes frites und Salatteller

21,90 Euro

*Landschweine Rücken aus Italien mit frischen Tomaten und
Hirtenkäse überbacken auf Bärlauchsahne
mit Pommes und Salatteller*

17,80 Euro

*drei saarländische Hoorische auf Sauerkraut mit einer
Speckrahmsauce serviert*

12,50 Euro

„Warndtweiher Toast“

*Land-Schweinerückenscheiben auf Baguettescheiben frischen
Gemüsen und Curry Ananas-Sahne Käse überbacken*

13,60 Euro

Herbst Menü September-Oktober	Vegetarisches Menü
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	frische Tomaten mit Hirtenkäse und Bärlauch überbacken
****	****
Landschweinerücken gebraten mit Bärlauchkruste an leichter Tomatencremesauce dazu Fettuccine	ein paar Hoorische mit Bärlauchsahne und Pfannengemüse
****	****
Pistazieneis mit Sahne und Schokoladensauce	Apfelringe im Teig ausgebacken mit Zimtucker Vanillesauce und Walnusseis
Preis p.P 26,50 Euro	Preis p.P 23,50 Euro

Dessert-Empfehlung aus der Küche:

*Apfelringe im Teig ausgebacken
mit Zimtucker Vanillesauce
Walnusseis und Sahne*

8,50 Euro

*lauwarmer Schokoladenkuchen mit warmen Kirschen
Bourbon Vanilleeis/Sahne und Amaretto verfeinert*

9,80 Euro

***unser Herbst-Menü Abend mit 4 Gang Menü inklusive
Weinbegleitung findet dieses Jahr am 18.10.2019 statt.***

Preis je Person 64,50 Euro

Nur mit Anmeldung und pünktlich um 18:30 Uhr

***unser berühmtes Gänse-Essen jeweils mittags und abends
am 8.11.2019 und 9.11.2019 und 10.11.2019***