

Speisekarte

Aus unseren Suppenwerk

Fleischbrühe mit Gemüse und Flädlestreifen GL,MI 9.50

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 31.80

Kalbschnitzel in Schwarz-Weiß-Sesam-Cornflakes-Panade, serviert mit Kartoffel-Wedges und knackigem Gemüse MI,GLSE,EI 26.90

Kalbsleber mit Rotweinjus, Onion Rings, Kartoffelstampf und karamellisierten Äpfeln in Calvados GL,MI 25.90

Duo von Loup de Meer und Zanderfilets „mediterraner Art „mit Mangold-Kartoffeln 29.90

Spanferkel-Krustenbraten mit Altbier-Sauce Dazu cremiger Kartoffelstampf, mediterranes Gemüse und unsere dunkle Altbier-Sauce 25.80

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

Ochsenbäckchen 12 Stunden bei niedriger Temperatur gegart – zart, saftig, serviert mit Kartoffelstampf, mediterranem Gemüse und einem samtigen Rotweinjus 29.90

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

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

-vegetarische Variante mit Zucchiniastreifen und Cranberrys 18.90

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

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

Beef Burger Royale – ein saftiger Burger aus 100% Rindfleisch, veredelt mit einem exquisiten Chutney aus roten Zwiebeln, Barbecue Sauce ,Onion Rings und knusprigen Kartoffel Wedges 21.20

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln GL, EI, MI	15.80
Vegetarisch mit buntem Gemüse GL, EI, MI	15.80
Serrano-Schinken GL, EI, MI mit Rucola und Grand Padano	19.80
mit nierser Ziegenkäse und karamellisierte n Birnenspalten GI, MI, EI	19.80
mit geräuchertem Lachs und Zwiebeln GL, MI, EI, FI	19.80

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 Zusatzstoffe wenden sie sich bitte an unseren Service personal.