

S P E I S E N K A R T E

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit kandierten Kernen
und Croutons 6,00 €

Gebeizte Lachsforelle mit Radieschen-
Pomelo-Salat, jungem Lauch und Koriander
12,00 €

Marinierter Kalbs-Tafelspitz
mit Kürbis-Chutney und Feldsalat
12,00 €

Rindercarpaccio mit Kräutersalat,
Herbst-Trüffel und Parmesan 15,00 €

Marinierte Rote Bete mit warmem
Dorstener Ziegenkäse, Honig, Feige und
Nüssen
12,00 €

Kragemann´s Büffel-Mozzarella mit
Feldsalat, Granatapfel,
Feigen und Nüssen 12,00 €

KLEINES

Strombergs*Currywurst mit Peperonata,
Pommes und Frittensauce 9,00 €

Himmel und Äd 12,00 €

Pommes „Spezial“
mit Trüffel, Rahmsauce und Parmesan
6,50 € / 10,00 €

Spinat-Knödel mit brauner Butter und
Parmesan 10,00 €

GEGRILLTES AUS DEM HOLZKOHLE-OFEN

*Ochsen-Roastbeef „Australien“ 200g

*Hanging Tender „USA“ 250 g

*Ochsen-Nacken-Steak „USA“ 500g

mit Pommes, buntem Gemüse,
Kräuterbutter, Rotweinzwiebeln

29,00 €

FISCH

Dorade oder Loup de Mer vom Grill

Olivenöl, Zitrone, buntes Gemüse und
Meersalz-Kartoffeln

22,00 €

Rotbarschfilet mit Safran-Muscheln

Kartoffelpüree und Fenchel 26,00 €

Nordsee-Schollenfilets mit Kartoffelpüree,
wilder Brokkoli und Senfschaum

25,00 €

VEGETARISCH

Ravioli mit Ricotta, Blattspinat, Waldpilze
und Herbst-Trüffel 17,00 €

Kürbis-Risotto mit Büffel-Mozzarella, Rucola
und Kürbis- Pesto 15,00 €

Rote Bete-Knödel mit Linsen-Gemüse und
Walnüssen 16,00 €

Knackige Blattsalate mit gebackenem
Ziegenkäse 12,00 €

SPEISEN & GETRÄNKE

KLASSIKER

Knusprige Bauern-Ente mit Maronensauce,
Rotkohl, Rahmwirsing und Klößen 25,00 €

Gebratene Milchkalbsleber mit
Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebel 18,00 €

Hirsch-Gulasch mit Rotkohl, Rahmwirsing
und Butter-Spätzle 26,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und
knackiger Beilagensalat 24,00 €

SÜSSES

Crunchy Schokoladen-Cake mit
eingelegten Kirschen 5,00 €

Crème brûlée 5,00 €

Warmer Schokoladenkuchen mit
Birnen und Eis 6,50 €

Dreierlei Sorbet 5,50 €

APERITIF

Aperol-Spritz mit Orange und Rosmarin
7,00 €

Rossado Mio mit Sekt, Limette und
Basilikum 7,00 €

Lillet Vive mit Tonic, Gurke, Beeren und
Minze 7,00 €

„Tocco Rosso“
Campari, Holunder, Mineralwasser und
Sekt 7,00 €

Pinot rosé Sekt 8,50 €
-methode de champagne-

ALKOHOLFREIE APERITIF

Wonderleaf Aperitivo
Siegfried Wonderleaf, San Bitter,
Granatapfelsaft 7,50 €

Wonderleaf „Gin-Tonic“
Gurke, Limone, Basilikum 7,50 €

WEINE

Weiss

Riesling, Weingut Bender, Mosel
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

Lugana, Italien
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €

Grauer Burgunder, Bischoffingen, Baden
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

Weißer Burgunder
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €

Chardonnay- Raimat, Spanien
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

Rot

Chianti Classico, Castello Banfi, Toscana
0,2l 8,00 € / Fl. 27,00 €

Tempranillo, Hacienda Lopez, Rioja
0,2l 7,50 € / Fl. 26,00 €

Primitivo, Apulien
0,2l 8,50 € / Fl. 29,00 €

Rose

Pink, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €