

VORSPEISE

KAROTTEN-KOKOSNUSS SUPPE^L

8,90



Fruchtige Karottencremesuppe mit einem Hauch von Inger, serviert unter einer feinen Kokosnuss-Schaumhaube

KÜRBISCREMESUPPE^{G, L}

8,90



Cremsuppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

FEINSTES RINDERTATAR^{A1, C, J}

16,90

Handgeschnittenes, schieres Rinderfilet, raffiniert abgestimmt mit würzigen Kapern, milden Schalotten und einem Hauch scharfen Senf. Serviert mit einem frischem Eigelb und goldbraun geröstetem Toast

MEDITERRANE ANTIPASTI-VARIATION^{A1, G, 3, 4A}

16,90

Italienische Salami, gereifter Parmesan, marinierte Oliven und knusprige Grissini (auf Wunsch auch vegetarisch möglich)

AUS DEM GARTEN

EMSER THERMENSALAT^{G, L, J}

12,90



Knackiger Blattsalat der Saison Hausgemachter Kurken-, Rotkohl-, Weißkohl-, Karottensalat, mit bunten Gemüsestreifen und gerösteten Vitalkernen

DRESSING NACH WAHL

Honig-Meerrettich-Dressing oder Essig-Öl-Dressing

VEREDELN SIE IHREN SALAT MIT

karamellisiertem Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen^{G, H3}

+9,90



panierte Maishähnchenbrust^{A1, C}

+8,90

gebratene Black Tiger Garnelen^D

+9,90

gebratenem Lachfilet^D

+12,00

BEILAGENSALAT^{G, L, J}

6,00



HAUPTSPEISE

CORDON BLEU^{A1, C, G, 3, 4A}

26,90

Goldbraun gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit würzigem Käse und saftigem Schinken, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Sidewinder-Pommes, dazu ein kleiner Beilagensalat

HIRSCH-GULASCH^{A1, C, G, H2}

36,90

Zart geschmortes Hirsch-Gulasch, serviert mit Rosenkohl und hausgemachten Haselnuss-Schupfnudeln

SELLERIE-STEAK^{I, L, F}

24,90



Gebackene Selleriescheibe an veganer Bratensauce, serviert mit cremigem Kartoffelstampf, knackigem Brokkoli und Tomaten

RUMPSTEAK CA. 250G^{A1, G, I, J}

42,90

Gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Sidewinder-Pommes und goldbraun frittierten Zwiebelringen, dazu ein kleiner Beilagensalat

GEBRATENE DORADE^{A1, C, D, G, I, L}

32,90

Gebratene Dorade auf cremiger Trüffelsauce, serviert mit feinen Schwarzwurzeln geschwenkt in Semmeln und Steinpilzen gefüllten Ravioli

INDISCHES BUTTER CHICKEN^{G, H2}

29,90

Zarte Hähnchenbruststücke in einer cremigen, mildgewürzten indischen-Butter-Sauce, serviert mit duftendem Basmatireis, knackigem Brokkoli und knusprigen Papadam

GEBRATENER LACHS^{D, G, J, L, I}

29,90



Gebratenes Lachsfilet auf feiner Senf-Dill-Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelstampf und hausgemachtem Rote-Beete-Gulasch

KÜRBIS-LASAGNE^{A1, C, G, H4, I, F}

26,90



Hausgemachte Lasagne mit geröstetem Hokkaido-Kürbis und Cashewkernen, begleitet von einem knackigen Blattsalat der Saison (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE^{C, G, L}

11,90

Klassische Vanille Crème Brûlée mit einer knusprigen Karamellkruste, serviert mit einem erfrischenden Passionsfruchtsorbet und mit Maraschino mariniertem Obstsalat

UNSER DREIERLEI^{A1, C, G}

8,90

Variation von hausgemachten Dessert-Spezialitäten aus unserer Patisserie. Lassen sie sich überraschen (Kann Alkohol enthalten)

KÄSEPLATTE^{A1, G, J}

15,90

Auswahl an edlen Hart- und Weichkäsesorten, serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot und feinem Früchtetesenf



Vegetarisch



Vegan