

Wintermenü

Aperitif - Asbach Hugo Rose Tonic

Gebratener Schafskäse in Holsteiner Schinken
gewickelt an Salat mit Himbeerdressing und
karamellisierten Walnüssen

Hirschsteak aus der Keule
auf einem Rotweinsaucenspiegel an gebutterten
grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Crème Brûlée an Nusseiscreme mit
Walnusskrokant

inklusive einer Fl. Mineralwasser

für 2 Personen 99,00€

Vorspeisen

Knoblauchbrot mit Dipp
4,80€

Kleiner bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und
Croutons
7,00€

Tagessuppe
ab 7,50€

Gebratener Schafskäse in Holsteiner Schinken
gewickelt an Salat mit Himbeerdressing und
karamellisierten Walnüssen
11,00€

Carpaccio
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl,
Balsamicocreme und Parmesan
13,90€

Kleine Steakkarte

Zu den Steaks servieren wir einen kleinen Salat,
Kräuterbutter & Steaksauce.
Alle Steaks werden mit Steakpfeffer gewürzt.

Hähnchenbrust

Ca. 200g 16,00€

Jungschweinrückensteak

Ca. 200g 14,50€

Rumpsteak

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

ca. 200g 22,00€

ca. 300g 25,50€

Neuseeländisches Hirschsteak aus der Keule

ca.200g 23,50€

Bitte bestellen Sie sich Ihre Beilagen separat dazu:

Knoblauchbrot	3,80€
Pommes Frites	3,80€
Kroketten	3,80€
Kartoffelgratin	4,00€
Baked Potato mit Sour Cream	4,60€
Grüne Butterbohnen mit Bohnenkraut	3,60€
Sauce Béarnaise	2,80€
Pilzrahmsauce	3,60€

Hauptgerichte

Wildgeschnetztes vom Hirsch

mit Pilzen, Zwiebeln und Weintrauben in deftiger
Sahnesauce an Pflaumenzimtr Kohl und Kroketten

20,50€

Steakteller

Schweinesteak - Hähnchenbrust und Rumpsteak mit
Pommes Frites, Kräuterbutter und Salat

21,90€

Unser Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes Frites und ein
kleiner Salat

24,90€

oder

Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinrücken

18,90€

Garnelenpfanne

mit Knoblauch & Chili, Paprika, Kirschtomaten, Oliven und
Knoblauchbrot

21,50€

Frische Lachsfilets

2 kross gebratene Lachsfilets an einer Baked Potato mit
Sour Cream & einem kleinen Salat

22,50€

Vegetarische Küche

Knackiger Salat mit karamellisierten Nüssen, Weintrauben, Fetakäse und Himbeerdressing abgerundet, dazu Baguette

16,00€

„Wildes Tofugeschnetzeltes“

mit Pilzen, Zwiebeln und Weintrauben in deftiger
Sahnesauce an Pflaumenzimtrotkohl und Kroketten

18,50€

Dessert

Warme Glühweinkirschen an Eiscreme

7,50€

Crème Brûlée mit karibischem Rohrzucker geflammt an
Nusseiscreme mit Walnusskrokant

9,00€

Eine Kugel Vanilleeiscreme mit Marzipanlikör

4,60€

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Frangelico
(italienischer Haselnusslikör) überzogen

7,90€