

SPEISEN

Pro Tisch sind nur 4 verschiedene Gerichte möglich! Alles darüber hinaus muss situationsabhängig abgesprochen werden!

VORSPEISEN

- BEILAGENSALAT** 5 €
Honig-Senf-Dressing (hausgemacht)
Tomate, Gurke, Radieschen
mit: Ziegenkäse, Honig, Walnuss 9 €
- CAMEMBERT-ECKEN** 9 €
Salat, Preiselbeeren, Brot
- BURRATA DI BUFFALLA** 14 €
Salat, Basilikumpesto
- ENTENLEBER VON ROUGIÉ** 26 €
2 Scheiben gebraten mit Wildkräutersalat,
Kakaobohnen und Passionsfrucht
- CARPACCIO** vom Arg. Weiderind 18,50 €
Salat, Parmesan, Olivenöl

TAPAS

- Brotkorb extra: klein 3 € groß 5 €
Räuberteller 3,50 €

- Glas Oliven** 4,50 €
- BROTGEDECK** für 2 Personen 10 €
Dip, Brot, Rohkost
- GEDRIGGELDE WORSCHT** 7 €
- JAMON SERANO** 10,50 €
24 Monate gereift, frisch von der Keule
dünn aufgeschnitten
- BLACK TIGER GARNELEN** 10,50 €
4 Stück in Knoblauch-Olivenöl

HAUPTGERICHTE

Die meisten Gerichte als kleine Portion -3,50 €

- KALBSLEBER** rosa gebraten 24 €
gebratene Champignons, Portwein Jus,
Bauernbrot
- KALBSNIEREN** rosa gebraten 24 €
in Pommery-Senf-Sauce,
gebratene Pilze, Kartoffelpüree
- RUMPSTEAK** ca. 280 Gramm 35 €
als `Ladies Cut´ ca. 180 Gramm 26,50 €
- ENTRECÔTE** 39 €
-> jeweils mit: Geschmolzene Zwiebeln,
Drillingen, Portwein Jus, frischem Meerrettich
- Hausgemachte Kräuterbutter** +1 €
- LAMMKAREÉ** 34 €
vom Irischen Salzwiesenlamm
mit Ratatouille, Bimi, Gnocchi und Jus
- GNOCCHI** (vegetarisch) 23 €
mit Trüffel-Pilzrahmsauce
- LINGUINE AGLIO E OLIO** 20 €
(vegetarisch) mit Tomaten
- mit Black Tiger Wildfang Garnelen 26 €

SALATE

Alle Salate sind mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing und Rohkost zubereitet.

- Rinderstreifen gebraten 24,50 €
- Maultaschen (vegetarisch) 18 €
- Ziegenkäse, Honig, Walnüsse 16 €
- Fisch des Tages 21 €

**Allergien und Unverträglichkeiten
sind direkt dem Service mitzuteilen!**

Bei Änderungswünschen behalten wir uns vor
3,50 € pro Gericht zu berechnen.

Alle Gerichte verstehen sich inkl. der aktuell
geltenden Mehrwertsteuer und Service.