

MENÜ

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz
mit Pfannkuchenstreifen

•

Steinköhlerfilet (aus Skandinavien) gebraten auf Senfsauce
mit Basmatireis und Salat

ODER

Schweinefilet gebraten
mit Zwiebeln und Brie überbacken
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salat

•

Geeiste Mandelterriner
auf Erdbeersauce und Sahne

•

28.80 €

PASTAGERICHTE

Spaghettini in Zitronenrahm
mit Streifen vom geräucherten Lachs und Broccoli

17.90 €

•

Tagliatelle mit "Stroganoff" (aus der Rinderlende)
in sämiger Senfsauce ⁽⁶⁾

18.50 €

•

• INKLUSIVPREISE •

Sehr verehrter Gast,

Wir verwenden für all' unsere Gerichte ausschliesslich frische Zutaten. Manche Gerichte benötigen deshalb eine etwas längere Zubereitungszeit. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, teilen Sie diesen bitte dem Servicepersonal mit. Wir werden gerne versuchen, jeden ihrer Wünsche zu erfüllen.

⁽¹⁾mit Phosphat, ⁽²⁾geschwärzt, ⁽³⁾mit Farbstoff, ⁽⁴⁾coffeinhaltig, ⁽⁵⁾chininhaltig, ⁽⁶⁾konserviert,
⁽⁷⁾mit Geschmacksverstärker, ⁽⁸⁾geschwefelt, ⁽⁹⁾mit Antioxidationsmittel, ⁽¹⁰⁾mit Milcheiweiß
⁽¹¹⁾mit Sulfiten

SUPPEN

Kohlrabicremesuppe mit Currysahne und gerösteten Mandelblättern

5.90 €

•

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenstreifen

6.20 €

•

WARMER VORSPEISEN

Gebratene Entenleber auf Selleriemousse

9.20 €

•

Geröstete Edelpilze mit Speck und Zwiebeln^{(6),(1)}

9,20 €

•

KALTE VORSPEISEN

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel⁽¹⁾⁽⁶⁾

8.90 €

•

Fisch-Vorspeisenteller

von Primtjes Matjesfilet

hausgebeizter Lachs und marinierten Shrimps

dazu Meerrettichcreme und Schupfnudeln^{(6),(7),(9)}

12,90 €

•

Frische englische „Maldon“ Austern
mit gebuttertem Vollkornbrot und Zitrone⁽⁶⁾

pro St. 3,40 €

•

• INKLUSIVPREISE •



SCHNELLES & DEFTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln⁽¹⁾

9.20 €

•

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Reibedatschi⁽⁶⁾⁽⁸⁾

13.40 €

•

Rosa gebratenes Roastbeef von der argentinischen Rinderlende mit
Remouladensauce dazu Röstkartoffeln⁽⁶⁾

14.20 €

•

Münchner Schnitzel (Meerrettichkruste) vom Schwein in Butter
gebacken an erlesenen Salaten⁽⁸⁾

14.80 €

•



VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffelplätzchen auf Rahmsauerkraut mit frischen Kräutern⁽⁶⁾

7.80 €

•

Spaghettini mit Cherrytomaten in Olivenöl geschwenkt
dazu Rigatello und Rucola⁽⁶⁾

10.80 €

•

Hausgemachte Spinatquiche mit Gorgonzola
an erlesenem Blattsalat⁽⁶⁾

10.50 €

•

FLEISCH

Französische Perlhuhnbrust aus dem Backrohr
auf erlesenen Blattsalaten
mit eingelegten Weintrauben

15.20 €

•

Scheiben von der gekochten Kalbszunge
auf Rahmwirsing dazu Kartoffelplätzchen

17.90 €

•

Milchkalbsleber mit Kapern gebraten
auf Kartoffelgnocchi mit Blattsalat

18.20 €

•

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Butter gebacken
an Röstkartoffeln und Salat

19.80 €

•

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit Pfefferrahmsauce dazu Tagliatelle und Salat ⁽⁶⁾

26.80 €

•



FISCH

Norwegisches Lachssteak aus dem Backrohr
auf Ratatouille mit Kräuterreis

17.90 €

•

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf glasiertem Marktgemüse
dazu geröstete Edelpilze und Tagliatelle

18.80 €

•

Kabeljaufilet in Chorizobutter gebraten
auf Kartoffelstampf mit Rucolapesto ⁽⁶⁾

19.80 €

•

Delikatesse von den Lofoten

Fangfrisches Skreirückenfilet

(Winterkabeljau Wildfang) gebraten auf Blattspinat
mit zerlassener Butter und Schwenkkartoffeln

22.40 €

•

Seeteufelmedaillons
in Salbeibutter gebraten
auf Piemonteser Risotto

27.20 €

•

DESSERT

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Grappa

6.20 €

•

Sorbet mit Wegeler Winzer Sekt

6.50 €

•

Crème Brûlée (gebrannte Vanillecreme)

6.50 €

•

Ananascreme mit Kokossauce und Sahne

8.20 €

•

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Schokoladeneis und Eierlikör

8.20 €

•