

KURT PODOBNIK EMPFIEHLT AM ABEND MENUE-DEGUSTATION

Kleine Gaumenfreuden
Graved Lachstartar an Honig-Senfsauce / Grispy-Gamba an Asia-Vinaigrette
mit schwarzem Rettich / Lachscarpaccio mit gebackenen
Kapern & süß-sauerer Sauce

Raviolo vom „Allgäuer Ziegenquark“ mit Jacobsmuschel
auf Blattspinat & Parmesanschaum

Zitronengras-Sorbet an mildem Olivenöl

Filetwürfel vom Black-Angus-Beef
kurz gebraten in reduzierter Balsamico-Sauce mit roten Zwiebeln,
Buchenpilze, Knollenselleriepüree & gebackene
Ofenkartoffelplätzchen

Hausgemachtes karamellisiertes Honig-Nussparfait
an Zitrus-Sauce und Zitruscocktail mit
Schokoladenschaum

ODER

Vom Jülicher-Käseladen
Kleine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit Oliven,
Pesto & Tomaten-Chutney

Menue komplett 69,50 € Menue ohne Raviolo & Sorbet 52,00 €
Hauptgang a la carte 29,50 €

Leider können wir in dem Menue keine Umbestellungen berücksichtigen,
einzelne Gänge können Sie gerne á la carte bestellen!

Unser Wintermenue

Klassischer Cocktail von
frischen Nordsee-Krabben an cremiger Cocktail-Sauce mit Ei,
Eisbergsalatstreifen & Röstbrot

Rinderroulade vom Allgäuer Jungrind mit feiner Füllung an
kräftiger Rotweinsauce, Marktgemüse &
buttriger Kartoffelstampf

Hausgemachtes Kokossorbet mit Ananas & Karamellsahne

Menue komplett 45,00 € Hauptgang a la carte 28,00 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
fachkundigen Servicemitarbeiter/innen

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Wintersalat – marktfrischer Feld- und Endiviensalat mit ausgelassenem Speck, Croûtons und Parmesan an unserem Hausdressing	11,50 €
Delikate Hausblutwurst in der Senfkruste gebraten auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat mit Meerrettich & Salatspitzen	15,50 €
Gebackener französischer Ziegenmilchkäse an marinierten Rote Beete, Feldsalatarrangement, Speck und Pinienkerne	16,80 €
Hausgebeizter „Graved Lachstartar“ mit Zitrusaromen an Honig-Senfsauce, gezupfte Salatspitzen mit Shiso-Kresse & Röstbrot	17,00 €
Kurz angebratenes Steak-Tartar vom Simmentaler Beef mit confierten Riesengarnelen, Speck, Blattspinat etwas Parmesan & geröstetes Landbrot	17,00 €
Kalbskopf in Ciabatta gebraten, Jacobsmuscheln und Kapern-Vinaigrette	18,00 €

SUPPEN

Ochsenchwanzessenz mit Pilzen, Wurzelgemüse und gefüllten Teigtaschen	11,00 €
Samtiges Kartoffel-Selleriesüppchen mit Rinderschinken, Croûtons & Garnelen	12,00 €

SAISONALES & KLASSIKER...die es immer gibt

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter zart gebraten, Zitrone & dazu unser lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat & etwas Kresse	24,00 €
Pfeffersteak 200 g vom Black-Angus-Beef in cremiger Pfefferrahmsauce, Bohnencassoulette mit Thymian & Zwiebel-Bratkartoffeln mit Speck	32,00 €
„Ferkerei“ – ofenfrische knusprige Spanferkelhaxe in Honig-Majoransauce, Spitzkohl mit Wurzelgemüse & Topfen-Serviettenknödel	27,00 €
Medaillon von der Maispoularde in Kräutern und Parmesan gebraten, Pilzrisotto mit Calamaretti, junger Zwiebellauch & Madeirasauce	29,00 €

AUS DEN GEWÄSSERN & VEGETARISCH

Gedämpfte Kabeljauschnitte mit Bündnerfleisch, Kapern und Berglinsen an leichter Senfbutter-Sauce dazu buttriger Kartoffelstampf	32,00 €
Geschwenkte Jacobsmuscheln auf geschwenktem Blattspinat mit Artischocken Parmesansauce & Ricotta-Kartoffelgnocchi	29,80 €
Rosmarin-Polenta-Ravioli mit geschmolzenem Ziegenkäse, Blattspinat, Salbeibutter mit Oliven und Pinienkernen	24,00 €