

Lieber Gast,
Unsere Mittagskarte á la Carte und Menu servieren wir Ihnen
von 12.00-13.30 Mittwoch/Donnerstag

WEISSWEIN

2021
SPEISEMEISTER CUVÉE BLANC
WEINGUT AUFRICHT
BADEN
0,1 L 5,50 € 0,2 L 11,00 €

ROTWEIN

2022
BEAUJOLAIS NOUVEAU
GEORGES DURBEUF
FRANKREICH
0,1 L 6,80 € 0,2 L 12,50 €

LUNCHMENU

LABLE-ROUGE LACHS
TARTAR VOM HAUSGEBEIZTEM GRAVED-LACHS MIT ZITRUS AROMEN, WACHTELEI,
AN HONIG-SENFSAUCE MIT GEZUPFTER SHISO KRESSE

ZART ROSA GEBRATENES PFEFFERSTEAK VOM BLACK ANGUS FILET
IN PFEFFER-COGNACRAHMSAUCE MIT JUNGEM BLATTSPINAT &
ZWIEBEL-BRATKARTOFFELN MIT SPECK

ZWEIERLEI SAISONALE FRUCHTIGE SORBETS

In dem Menu können wir keine Umbestellungen berücksichtigen

Menu Preis

49,00 €

DESSERT

Dame Blanche im Shot serviert mit Vanilleeis, Schlagsahne & Schokoladensauce

12,00 €

Zweierlei saisonale fruchtige Sorbets

9,50 €

Gratinierte Sommerbeeren mit Mandeln und Vanilleeis

13,00 €

Lieber Gast!

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

K. Podobnik und Ch. Poth empfehlen im September 2023 Klassisches & Traditionelles

EINSTIEG

Tessiner Landbrot mit gesalzener französischer Butter

VORSPEISEN

Gartenfrischer Bio-Kopfsalat und gezupfte Wildkräuter an Caesardressing,
gerösteter Bauchspeck, Crôutons & Parmesan
12,00 €

Delikate Hausblutwurst in der Senf-Meerrettichkruste kross gebraten
auf lauwarmem Kartoffel-Radieschen Salat mit Kresse
16,50 €

Klassischer Cocktail von frischen Nordseekrabben auf Kopfsalatstreifen mit Wachtelei,
Saiblings Caviar & Röstbrotschnitte
18,00 €

* * *

ZWISCHENDURCH

Kräftige Essenz von dem Rindertafelspitz mit Zwiebellauch & hausgemachten Leberspätzle
9,00 €

Samtiges Kartoffel-Pfifferlingssüppchen mit Liebstöckel gewürzt, Garnelen-Frikassee & Crôutons
12,00 €

* * *

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel aus dem Milchkalbsrücken geschnitten in Butterschmalz gebraten mit lauwarmem
Kartoffel-Gurkensalat & handgerührten Wildpreiselbeeren
29,50 €

Zar rosa gebratenes Pfeffersteak vom Black Angus Filet in Pfeffer-Cognacrahmsauce
mit jungem Blattspinat & Zwiebel-Bratkartoffeln mit Speck
39,00 €

Gebackene Medaillons vom Freiland Huhn in Curry-Kokossauce mit etwas Chili und Koriander,
Wilder Brokkoli mit Mandel & Basmatireis
28,50 €

Geschnetzeltes vom Black Angus Filet in feiner Pfifferlingssauce mit Lauch & Töpfelspätzle
29,80 €

* * *

GEWÄSSER & VEGETARISCH

Sanft gegartes Filet vom Bachsaibling in flüssiger Gewürzbutter mit Kapern und Zitrone,
jungem Blattspinat & Kartoffelstampf
31,00 €

Leicht cremiger Pfifferlingsrisotto mit grünem Blattgemüse, Buratta & Pinienkernpesto
26,50 €