



Winter-Speisekarte

≈ Aperitif-Empfehlung ≈

Lange Anna

(Gin, Campari, Maracuja)

€ 8,00

Aperol Spritz

(Aperol, Sekt, Soda)

€ 8,00

Glühwein

€ 5,50

≈ Vorspeisen ≈

Römersalat

mit Caesar-Dressing, knusprigem Hähnchen,
Parmesan und Knoblauch-Baguette

€ 12,00

Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

€ 13,00

Gebackener Ziegenkäse

mit Trüffelhonig und Salat

€ 12,00



≈ Suppen ≈

Hummercremesuppe

€ 9,00

Tagessuppe

(vegetarisch)

€ 9,00

≈ Hauptgänge – Fisch ≈

Kabeljau

auf der Haut gebraten

mit schwarzem Reis und Riesling Creme-Soße

€ 25,00

Gedünstetes Dorschfilet

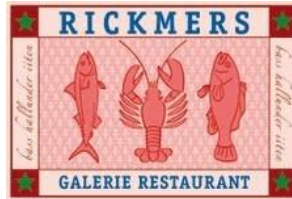
mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Senfsoße

€ 25,00

Gebratenes Schollenfilet

mit Bratkartoffeln und Riesling Creme-Soße

€ 25,00



≈ Hauptgänge – Fleisch ≈

„Magret de Canard“

Rosa gebratene Entenbrust
an Portweinjus und Marktgemüse
€ 26,00

Kalbsbäckchen in Portweinsöße

mit Kartoffel-Selleriepüree und gerösteten Waldpilzen
€ 25,00

Entrecôte vom Grill

mit Waldpilzen, Kartoffeln und grüner Pfeffersöße
€ 28,00

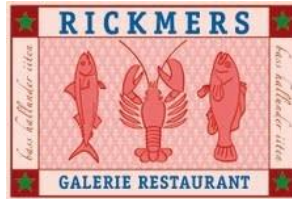
≈ Hauptgänge – Vegetarisch ≈

Risotto

mit Pilzen
€ 15,00

Spaghetti Arrabiata

mit scharfer Tomatensoße und Parmesanflocken
€ 14,00



≈ Desserts ≈

Crème brûlée
mit Himbeersorbet
€ 9,50

Schokoladenfondant
mit Vanilleeis
€ 9,50

Champagner-Sorbet
€ 8,50

≈ Digestif-Empfehlungen ≈

Brennerei Pircher
Williamsbirne - Zwetschgeler –
Vogelbeere – Himbeere – Marille
2 cl € 4,50

Grappa Nonino
Moscato 2 cl € 5,00
Chardonnay 2 cl € 5,50
Merlot 2 cl € 5,00