

# HERZLICH WILLKOMMEN

## Wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!

Von Anfang an haben wir uns zum Ziel gesetzt, unsere Gäste mit einer Mischung aus **traditionellen und innovativen Speisen** immer wieder auf's Neue zu überraschen und zu verwöhnen.

Das **zehnjährige Jubiläum 2017** bestätigt uns darin, dass wir den richtigen Weg gehen.

Jedes unserer Gerichte wird für Sie aus **regionalen und frischen** Zutaten zubereitet und angerichtet. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es bei gut gefülltem Hause daher zu Wartezeiten kommt.

Uns liegt vor allem am Herzen, dass Sie bei uns eine gute Zeit verbringen. Außerdem sind wir der Meinung, dass man mit einem kurzen Gespräch viel erreichen kann. Sollte also etwas wider Erwarten nicht zu Ihrer **Zufriedenheit** sein, zögern Sie nicht, das Servicepersonal anzusprechen.

Das Gleiche gilt für alle **Allergiker**: Wir haben für Sie eine Karte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen bereit liegen. Allerdings gibt uns die frische Zubereitung der Gerichte auch die Möglichkeit, auf Ihre besonderen Wünsche und Ansprüche einzugehen.

Eine **Kinderkarte** gibt es bei uns nicht. Auch hier gehen wir gern auf Sonderwünsche unserer kleinen Gäste ein.

Lassen auch Sie sich von uns verwöhnen, egal, ob á la Carte, beim **Brunch** oder einem **Catering** bei Ihnen zu Hause.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Gebühren für anfallende **Kartenzahlungen** nach Gesetzeslage nicht weitergeben können und diese auch nicht auf unsere Preise anrechnen möchten. Wir bitten Sie darum, auf Kartenzahlungen zu verzichten.

# APERITIF

## **Aperol Spritz**

4 cl Aperol & Prosecco

5,50

## **Campari Orange**

4 cl Campari & Orange

5,50

## **Heitere Melone**

Unser fruchtig-spritziges Sommererfrischungsgetränk mit Prosecco, Melonenpüree, einem Spritzer Limette und einem Schuss Cointreau

4,80

auch alkoholfrei

4,00

## **Cranberry Spritz**

Prosecco & Cranberry-Sirup

4,50

## **Ginger Spritz**

Prosecco & Ginger Ale

4,50

## **Martini**

Extra Dry, Bianco, Rosato

5 cl

4,50

# APPETITHAPPEN

## **Bruschetta**

geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomate, Basilikum 5,80

## **Fariata**

kross frittierte Kichererbsenfladen  
mit würzigem Joghurtdip und Salatbouquet 4,90

## **Hausgemachtes Knoblauchbaguette**

mit Salatbouquet 4,80

## **Brotkorb**

verschiedene Sorten Brot 1,80  
passend dazu zwei Dips 2,00

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# VORSPEISEN

## **Gebratene Jakobsmuscheln**

auf Papaya-Frühlingszwiebeln

11,50

## **Antipasti**

Eine Auswahl italienischer Spezialitäten  
pro Person

8,00

## **Mango-Schinken-Sandwich-Türmchen**

mit Vollkorntoast, frischem Salat  
und asiatisch-scharfer Marinade

5,80

## **Wir empfehlen:**

Unseren Brotkorb

1,80

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# SALATE

## **Salat von grünen Mangos und Spitzkohl**

mit Ingwer, frischem Chili und Cashew-Kernen als Topping

Vorspeise oder Zwischengang	7,00
Hauptgang	13,50

## **Gemischter Salat**

mit unserem Hausdressing

klein (auch als Beilagensalat)	5,50
groß	9,50

## **Dazu können Sie als Topping wählen:**

3 gebackene Garnelenspieße	7,00
Hähnchenstreifen mit Mandel-Aprikosen-Kruste	6,50
Blauschimmel-Frischkäse-Taler mit karamelierten Walnüssen	5,50

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# SALATE

## **Kleiner Herbstsalat**

mit Curry-Kürbis, roter Paprika, Chicorée, Feldsalat  
und gerösteten Kürbiskernen

6,50

## **Taboulé**

Orientalischer Couscoussalat mit Petersilie, Minze und Tomaten

6,50

## **Wir empfehlen:**

Unseren Brotkorb

1,80

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# SUPPEN

## **Pikante Zitronengras-Limettensuppe**

mit Garnelen und frischem Koriander

6,80

## **Schwarzwurzelsuppe**

mit Haselnuss-Petersilien-Nocke

5,90

## **Wir empfehlen:**

Unseren Brotkorb

1,80

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# VEGETARISCHE GERICHTE

## **Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung**

mit Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan

13,90

## **Gebratene Semmelknödelscheiben**

mit Waldpilzragout

12,90

## **Pasta Ricotta**

Nudeln mit Kirschtomaten und Ruccola,  
verfeinert mit einer Ricotta-Kräuter-Mousse

11,90

## **Wir empfehlen:**

Unseren Brotkorb

1,80

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung  
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.



# FISCHGERICHTE

## Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

mit Kaiserschoten auf schwarzen Tagliatelle,  
verfeinert mit Noilly-Prat-Schaum

18,50



**Noilly Prat** | Ein sehr aromatischer französischer Wermut aus den südfranzösischen Weißweinen Clairette und Picpoul de Pinet, abgerundet durch süßen andalusischen Likörwein. Er wird in Eichenfässern gelagert und ist für mehrere Monate der Witterung ausgesetzt.

## Doradenfilet

auf Orangen-Fenchel-Gemüse mit Wildreis

15,90

## Zanderfilet

mit Speckbohnen und Butterkartoffeln

17,00

## Zusätzlich zu unseren Fischgerichten auf der Karte haben wir hin und wieder wechselnde Tagesangebote.

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

## Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat

5,50

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# FLEISCHGERICHTE

## 2 knusprige Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,50

## Wildschweinkeule

mit hausgemachten Herzoginkartoffeln  
und Schwarzwurzel-Romanesco-Gemüse 16,50

## Hühnerbrust

mit Curry-Schaum, Wildreis und Feldsalat 14,50

## Schweinemedallions in Calvadosauce

dazu Kartoffelspalten, karamalisierte Apfelscheiben 15,70



**Calvados** | Ein französischer Apfelbranntwein. Durch mehrjährige Lagerung im Holzfass erhält er seine schöne Bernsteinfarbe und seinen holzig-feinwürzigen Geschmack.

## Für die Fleischliebhaber hat unser Küchenchef je nach Angebot immer ein schönes Stück Fleisch vorrätig.

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

## Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

---

Gern können Sie andere Beilagen wählen.  
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

# KONDITIONEIREI



Bereits seit vielen Jahren bieten wir Ihnen ein großes Angebot an hausgefertigten Back- und Konditoreiwaren.

Eine tagesaktuelle Auswahl können Sie auf der Kreidetafel am Eingang einsehen oder bei unserem Service-Personal erfragen.

Gern gestalten wir individuelle Torten zu besonderen Anlässen. Auch glutenfreie Backwaren sind auf Anfrage oder nach Voranmeldung möglich.

Unser Konditor berät sie gern!

# DESSERTS

## Käseplatte

umfangreiches europäisches Käsesortiment  
mit Früchten der Saison  
für 2-4 Personen

13,50

## Dazu empfehlen wir:

Ortega Beerenauslese von 2005 aus Rheinhessen  
edelsüß, Goldmedaille AWC Vienna 2011

0,1 l 6,00

## Dessertteller

eine vielfältige Auswahl an Kuchen und leckeren Sahneteilchen  
aus unserer hauseigenen Konditorei

für 2 Personen  
für 4 Personen

12,50  
20,00

# DESSERTS

## **Schatzinsel**

Unsere Überraschung für kleine Gäste:  
Ein Mürbeteigschiffchen mit fruchtiger Besatzung  
setzt über zur Vanilleeisinsel durch windige Baiserwellen 7,50

## **Schokoladenravioli**

mit Kirsch-Ragout 7,50

## **Irish Chocolate Trifle**

typisch englisches Dessert in drei Schichten:  
Früchte in Portwein/Biskuit/Schokoladencreme 7,00

## **Mandel-Mousse in Aprikosen-Rosmarinsauce**

zart-luftige Mousse mit Mandellikör  
und einem mediterranem Touch 7,00

# EISBECHER

## Walnuss-Krokant-Becher

Eine Kugel Vanille- und zwei Kugeln Walnusseis in Walnussbett mit Sahne, Amaretto, Schokoladensauce, Krokant und Waffelröllchen garniert

7,30

## Schwedenbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör

6,80

## Wellnessbecher

Drei Kugeln Joghurteis mit marinierten Fruchtstückchen

6,80

## Eis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne. Wahlweise auch mit Kirschen

6,50

## Erdbeerbecher

Eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahne. Mit Schokoladencreme und Minze garniert.

6,50

## Gemischtes Eis

Wählen Sie aus den Sorten:

Erdbeere, Joghurt, Pistazie, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss, Zitrone

je Kugel

1,20

Sahnezuschlag

1,50

# EISGETRAENKE

## **Eiskaffee**

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,80

## **Eisschokolade**

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,80

## **Milchshake**

Kalte Milch gemixt mit einer Sorte Eis Ihrer Wahl:

Banane, Erdbeere, Joghurt, Pistazie, Schokolade, Vanille 3,50