

# Speisen

## Winterkarte 2019

### VORSPEISEN

**Großer gemischter Salat** wahlweise mit Ziegenkäse 11,50€  
oder mit Hähnchenstreifen 13,50€  
oder mit vier Black Tiger Garnelen 16,50€

**Kleiner gemischter Beilagensalat** 4,50€

**Frischer gebratener Grünkohl** 11,00€  
mit Kürbis, Sellerie und Marmelade von roter Zwiebel

**Rosa Tafelspitz** 13,00€  
mit Feldsalat und Sherry-Vinaigrette

**Gebeizter Saibling** 12,00€  
mit Rote Bete-Spinat-Salat und Meerrettichdip

### SUPPEN

**Pastinaken-Vanille-Suppe** klein 4,50€ | groß 6,00€

**Landhuhnbrühe** klein 4,50€ | groß 6,00€

### VEGETARISCH/VEGAN

**Mit Couscous gefüllte Zucchini** 14,00€  
auf Hummus

**Hausgemachte Ricotta-Gnocchi** 14,00€  
mit Rote Bete, Ziegenfrischkäse und Walnusskernen

### FISCH

**Rotbarbenfilet** 24,00€  
mit Kartoffel-Sellerie-Espuma und Kürbis

**Saiblingsfilet mit Kräuterkruste** 22,00€  
mit Babyspinat, geschmorten Radieschen, Butterkartoffeln und Kefirschaum

# Speisen

## FLEISCH

<b>Himmel und Erde</b> Blutwurst, Kartoffelstampf, gebratene Zwiebeln und Apfel	18,00€
<b>Original Wiener Schnitzel</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	21,00€
<b>Rumpsteak, ca. 250g</b>	23,00€
<b>Rib-Eye Steak, ca. 350g</b> serviert mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes Frites mit Estragon und Parmesan und buntem Gemüse	28,00€
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> auf bunten Linsen mit Balsamicojus	21,00€
<b>Landhuhn</b> mit Ahler Wurscht, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Perlzwiebel und Spargoli	18,00€
<b>Lammhüfte Sous-vide gegart</b> mit Erbsen-Minz-Püree und Vanillekarotten	25,00€

## DESSERT

<b>Apfel-Joghurt-Eis</b> mit gratiniertem Zimt-Espuma und Mandelkrokant	8,00€
<b>Rote Bete-Birnen-Sorbet</b>	4,00€
<b>Vanille-Crème brûlée</b> mit Sauerkirscheis	8,00€
<b>Passionsfrucht-Mousse</b> in gebackenem Strudelteig mit karamellisiertem Apfel und Ingwer	7,00€