

# Speisen

## Spätsommerkarte 2019

### VORSPEISEN

<b>Salat mit French Dressing</b>	9,50€
wahlweise mit Hähnchenstreifen	13,50€
oder mit 5 Black Tiger Garnelen	16,50€
mit Pfifferlingen	14,00€
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	4,50€

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:*

*2017 Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Diehl, Pfalz* 5,80€ / 21,00€

<b>Pulpo in Zitronenbutter gegart</b>	13,00€
mit Karotten-Wasabischaum	

<b>Spinat-Brotsalat</b>	11,50€
mit Tomaten, Parmesan, gerösteten Kernen und Tomatenvinaigrette	

<b>Burrata auf Mango-Minzsalat</b>	12,00€
------------------------------------	--------

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:*

*2018 Sauvignon Blanc „1000“ Qualitätswein trocken, Weingut Zeter, Pfalz* 6,80€ / 28,00€

### SUPPEN

<b>Paprika-Tomatensuppe mit Kokosmilch (vegan)</b>	klein 4,50€   groß 6,00€
--	--------------------------

<b>Landhuhnbrühe mit Einlage</b>	klein 4,50€   groß 6,00€
----------------------------------	--------------------------

### VEGETARISCH/VEGAN

<b>Orecchiette</b>	14,00€
mit Pfifferlingen, rotem Zwiebel-Frühlingslauch und Tomate	

<b>Zucchini gefüllt mit Gemüsecurry, Cashewkernen und geröstetem Amaranth (vegan)</b>	16,00€
---	--------

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:*

*2018 „Kopfstand“ Weißwein-Cuvée trocken, Bio-Weingut Lorenz, Rheinhessen* 6,80€ / 28,00€

# Speisen

## FISCH

**Wolfsbarschfilet** mit Gurken-Dill-Risotto und Karottenchip 22,00€

**Pot-au-feu vom Wolfsbarsch** 21,00€  
mit Garnele, Pulpo und Flusskrebs

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:* 5,80€ / 21,00€  
*2018 Cotes de Gascogne Blanc de Blancs, Plaimont, Südfrankreich*

## FLEISCH

**Original Wiener Schnitzel** 21,00€  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**Rumpsteak, ca. 250g** 23,00€

**Rib-Eye Steak, ca. 300g** 28,00€

serviert mit gebratenem Romanasalat und Pommes Frites

**Rippchen** 14,00€  
mit Gurkensalat, Pommes Frites und BBQ Dip

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:* 7,20€ / 28,00€  
*2016 Montepulciano d'Abruzzo „Morrecine“ DOC, Collefrisio, Abruzzen, Italien*

**Lammrücken mit Pilzkruste** 26,00€

mit Tomaten-Tramezzini-Röllchen, Blumenkohl und gebratenen Pfifferlingen

**Supreme vom Landhuhn** 19,00€  
auf Pilzrisotto mit Tomaten, Parmesan und Jus

*Hierzu empfehlen wir aus unserer Weinkarte:* 5,80€ / 21,00€  
*2017 „Black Hole“ Rotwein-Cuvée trocken, Weingut Manz, Rheinhessen*

## DESSERT

**Vanille-Crème brûlée** 5,50€

mit Brombeer-Joghurt-Eis 7,50€

**Cheesecake** mit frischen Beeren 7,00€

**Mousse au Chocolat** mit Orangentörtchen 7,00€

**Zwetschgencrumble** mit Joghurteis 7,00€