

APÉRITIF

CAMPARI SPRITZ
6.50

SANBITTER
ORANGE
4.50

WEINEMPFEHLUNG

APFEL-CIDRE
3.50

2017 VIELFALT
MICHAEL FRÖHLICH, ESCHERNDORF
0.2L 4.00

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

GEBRATENE **BLUTWURST**, KÜRBISPÜREE, FELDSALAT
7.50

BARBARIE-ENTENBRUST AUF PETERSILIENWURZELN,
ROTWEINREDUKTION, ROSMARIN-KARTOFFELTALER
21.00

SCHOKOLADENKÜCHLEIN, PFIRSICHPARFAIT
7.00

ALS MENÜ P.P. 33.50

VORSPEISEN/ SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE,
LEBER- UND GRIESSNOCKEN
5.50

CREMESUPPE VON **HOKKAIDO-** UND
BUTTERNUSSKÜRBIS
6.00

TRANCHEN VOM **SAIBLING**
MARINIERT MIT SHERRY UND SAFRAN, ERBSENMUS
11.00

FELDSALAT AN KARTOFFELDRESSING,
SCHINKEN VOM HEIMISCHEN WILD
9.00

GEBRATENE **BLUTWURST**, KÜRBISPÜREE, FELDSALAT
7.50

SALATE/ VEGETARISCH/ PASTA

FRISCHER MARKTSALAT,
KRÄUTERDRESSING, KÖRNER, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN
8.50

MIT:

GESCHNETZELTEM **RINDERFILET** 19.50
ZIEGENFRISCHKÄSE IM KÖRNERMANTEL 16.50

TAGLIATELLE, MEDITERRAN 11.50

TAGLIATELLE „WALDPILZ“
MIT PILZEN NACH SAISON, TOMATEN, KRÄUTERN
14.00

GEFÜLLTE **MANGOLDBLÄTTER**, BUTTERNUSS-KÜRBISCHAUM
10.50

SILVANER RISOTTO, SAISONALE PILZE
12.00

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL,
BRATKARTOFFELN UND GURKENSALAT
19.50

RINDERROULADE
AUF GEBRATENEM SPITZKOHL, SEMMELKNÖDEL
16.50

MAISPOULARDENBRUST,
SAISONALE PILZE, SILVANERRISOTTO
15.50

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD
SAISONALE PILZE, SEMMELKNÖDEL
15.00

FRÄNKISCHE
BRATWÜRSTE,
SAUERKRAUT, BROT
9.80

BLAUE ZIPFEL,
GEMÜSE, WEISSWEINSUD,
BROT
9.80

SPEZIALITÄTEN

BARBARIE-ENTENBRUST AUF PETERSILIENWURZELN,
ROTWEINREDUKTION, ROSMARIN-KARTOFFELTALER
21.00

SEETEUFEL IN KRÄUTERÖL CONFIERT
MIT BROKKOLI UND KÜRBISPÜREE
25.50

FILET VOM **STROHSCHWEIN**
GRATINIERT MIT PFEFFERKÄSE,
GLASIERTE KAROTTEN, ROSMARIN-KARTOFFELTALER
17.00

GANZER SAIBLING „MÜLLERIN ART“,
BRAUNE BUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN
19.00

STEAKS

DEUTSCHES „DRY AGED“ ENTRECÔTE 250 GR.	19.00	ARGENTINISCHES ANGUS FILETSTEAK 220 GR.	23.00
SAISONGEMÜSE	3.00	BEILAGENSALAT	3.00
MEDITERRANES GEMÜSE	3.00	KRÄUTERBUTTER	1.50
KARTOFFEL-RÖSTI	2.50	WHISKY-PFEFFERSAUCE	2.00
POMMES FRITES	2.50	SAUCE HOLLANDAISE	2.50
		SAISONALE PILZE	5.00

FÜR 2 PERSONEN:

CHÂTEAUBRIAND AUS DEM RINDERFILET, CA. 400 GR. ODER DRY AGED ENTRECÔTE, CA. 500 GR.	60.00
--	-------

**KRÄUTERBUTTER, WHISKY-PFEFFERSAUCE, SAUCE HOLLANDAISE,
KRÄUTERCHAMPIGNONS, SAISONGEMÜSE, KARTOFFELVARIATION**

DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN UNSEREM SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL. A.=GLUTEN B.=EIER D=SOJA E.=LACTOSE F.=SCHALENFRÜCHTE G.=SELLERIE H.=SENF I.=SULFITE K.=LUPINE L.=ERDNÜSSE

DESSERT

ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTER ÜBERRASCHUNG	4.00
CRÈME CARAMEL, PFIRSICHKOPFOT	6.50
ZWETSCHGEN-CRUMBLE, HASELNUSSEIS	6.00
SCHOKOLADENKÜCHLEIN, PFIRSICHPARFAIT	7.00
SORBET NACH WAHL, MIT SEKT AUFGEFÜLLT	5.00
APFELKRÄPFLE, WEINSCHAUM, VANILLEEIS	7.50
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN	5.50
LANGNESE GOURMETEIS	KUGEL 1.90
KÄSEAUSWAHL, HAUSGEBACKENES BROT	PRO 100G 10.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS STILL		0,25L	2.50
SAN PELLEGRINO, AQUA PANNA		0,75L	5.00
TAFELWASSER	0,5L 2.50	1,0 L	3.90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON 2,3,6, TONIC 2,3,6, GINGER ALE 1,6		0,2L	3.00
COCA COLA ^{1,4,6,7} , - LIGHT ^{1,5,6,7} , FANTA ^{1,2,6}		0,33L	3.00
SAFTSCHORLE	0,2L 3.00	0,4L	4.00
APFEL-/ ORANGENSAFT-/ JOHANNISBEER-/ MARACUJANEKTAR			
GRANINI FRUCHTSÄFTE		0,2L	3.00
TRAUBE, KIRSCH, TOMATE			
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		0,2L	4.50

BIERE

VOM FASS:

JEVER PILS	0,3L 2.70	0,4L	3.10
ULRICH MARTIN „SPEZIAL“	0,3L 2.70	0,5L	3.80
ULRICH MARTIN HEFEWEIZEN	0,3L 2.70	0,5L	3.80

FLASCHENBIERE:

JEVER FUN, ROTH PILSENER		0,33L	3.00
KRISTALLWEIZEN, ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI		0,5L	3.80

1.) Farbstoff, 2.) Antioxidationsmittel 3.) chininhaltig 4.) Süßungsmittel 5.) Phenylalaninquelle 6.) Säuerungsmittel 7.) Koffeinhaltig

KAFFEE

TASSE KAFFEE ⁷ ODER GLAS TEE	2.20
TEA CADDY MORGENTAU, EARL GRAY, DARJEELING, ROOIBOS, WELLNESS, ENGLISH BREAKFAST	4.50
ESPRESSO ⁷	2.20
DOPPELTER ESPRESSO ⁷	3.40
CAPPUCCINO ⁷ , LATTE MACCHIATO ⁷	3.10
TASSE SCHOKOLADE, KAFFEE SCHOKO	3.10

DIGESTIF

LINIE AQUAVIT, WODKA	2 CL	3.00
FERNET, UNTERBERG	2 CL	3.00
AMARETTO DI SARONNO, GRAND MARNIER	2 CL	3.00
SAMBUCA	2 CL	3.00
FRANGELICO NUSSLIKÖR	2 CL	3.00
EIERLIKÖR	2 CL	3.00
RAMAZOTTI, AVERNA,	4 CL	3.50
BOURBON UND SCOTCH WHISKEYS	4 CL	5.00
SCHOTTISCHE MALT WHISKEYS	4 CL	7.00
REMY MARTIN VSOP, HENNESSY VSOP	4 CL	6.50
CALVADOS	4 CL	6.00