

# AAAATAAAACKEEEEEE

		alles in €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto mit Blattsalaten in Balsamico und gerösteten Kürbiskernen und Parmesan	Groß	16,90
	Klein	10,90
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelrösti und Salatbouquet		15,90
Gambas al ajillo		10,90
Speckdatteln mit Aioli		9,90
Feuriges Tomatencremesüppchen mit Croutons		8,50
Kürbiscremesüppchen mit Öl und gerösteten Kürbiskernen		8,50
Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	3 Dipp's	7,00
	1 Dipp	4,00

## Knackig Frisch auf'n Tisch

Unser Ackersalat in Balsamicodressing mit gegrillten Rinderfiletstreifen in Portweinrahm	18,90
Mediterraner Blattsalat in Hausdressing mit Fischfiletwürfel und Muscheln in Knoblauch-Kräuterrahm	17,90
Frischer Gartensalat in Waldbeerdressing mit vom Grill gebratenen Hähnchenbrustfilet und frischen Pilzen	16,90
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing	5,90

## MegaVega

<b>Like Chicken</b>	18,90
Kürbis/Champignons/Karotten/Lauch/Hafercream im Ofeneapel	
<b>VeganBurger</b> Edamamepatty/ Tomate/Gurke/Zwiebel LikeGouda/Ketchup/Cream/	16,00
Buntes Kürbis-Gemüse-Kartoffelgratin mit Käse überbacken	16,00
Dicker OfenEäpel gefüllt mit Blattspinat/Tomaten/Lauch in Rahm mit Ziegengouda gratiniert	16,00
Frische gebratene Mischpilze in Dijonsenf- Knoblauchrahm mit hausgemachten Röstis	16,00

## Fischers Fritze

Zanderfiletstücke auf der Haut gebraten, auf Karotten-Kohlgemüse a la creme an knusprigen Country-Potatoes	27,90
In Thymian gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Zucchini-Kürbis-Gratin	27,90
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten, <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterrahm <u>oder</u> Curryrahm <u>oder</u> Dijonsenfrahm , mit ofenwarmem Baguette	Gr.: 28,90 Kl.: 20,90

## Hausgemachte BURGER

<b>US PRIME BEEF BURGER/</b> Rotweinschalotten/Cheeddar Prime BEEF Patty	16,90 7,90
<b>Focaccia BURGER</b> Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto Kalbfleischpatty	15,90 7,00
<b>Bergischer Löwen Burger /</b> Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda Bergischer Löwen Patty	14,90 6,90
<b>CrispyChickenBurger,</b> Laugenbriochebun,Guacamole, Tomten,Käse,Salat, Tomatenpesto CrispyChicken Patty	13,90 5,90

## Zarte Fleischeslust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	46,90
Mit Rosmarin gebratenes Hirschrückensteak auf Kohlgemüse a´ la creme und Butter-Eier-Knöpfle	39,90
Gegrilltes Rinderfiletsteak vom AngusRind auf Cognac-Pfeffersauce an Tomaten/Zucchini/Lauch/Kartoffelgratin	36,90
gepfeffertes Rumpsteak vom AngusRind,gerillt,auf Cognac-Pfeffersauce,an Paprika/Gurke/Lauch a´ la creme im Ofeneapel	28,90
Tranchen von der in Orangenhonig gebackenen Barberie-Entenbrust an Kürbis-Karottengemüse und Countrys	26,90
Gemischte Filetwürfel in Apfel/Calvadosrahm in der Ofenkartoffel	26,90
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce an Pilzen a´ la creme an Kartoffelrösti	22,90
Gebratene Hähnchenbrustroulade mit Serranoschinken auf Portweinsauce an Rahmspinatkartoffelgratin	21,90

## Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit KartoffelGratin	7,90
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	7,90
Frische Kartoffelröstis mit Apfelkompott	7,90

## Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	10,90
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	10,90
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	9,90
Schokoladenmousse auf frischen Früchten	9,90
Calvados Apfelspalten mit Walnusseis	9,90
Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne	7,90
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6,00
<b>Nur Eis ?? Kein Problem !!</b>	Kugel 1,80
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	Sahne 1,00

# Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Speckdatteln mit Aioli

Kürbiscremesüppchen mit Öl und gerösteten  
Kürbiskernen

Carpaccio vom Rinderfilet auf  
Kräuterpesto mit Blattsalaten in Balsamico und  
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan

Gambas al ajillo

Sekt mit Sorbet

Gebratene Hähnchenbrustroulade mit Serranoschinken  
auf Portweinsauce an Rahmspinatkartoffelgratin

Degustations-Dessertation

ab 2 Personen

Pro Person **59,90 €**

<sup>1</sup> Konservierungsmittel Nitritpökelsalz  
E250, Kaliumjodat

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte  
zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie  
Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

# Steaks und Co *Kreiere Dein eigenes Gericht*

ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind DRY AGE	ab
Genug für 2 Personen (100g 6,95€)	69,50
500 g Kalbskotelette	50,00
300 g Hirschrücken Steak	38,90
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	34,90
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	29,90
300 g Kalbskotelette	30,00
200 g Hirschrücken Steak	26,90
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	25,90
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	20,90
200 g Barbarie Entenbrust	17,90
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	14,90
200 g Schweinefilet	14,90
200 g Hähnchenbrust	13,90
180 g Zanderfiletstück	17,00
180 g Lachsfilet	17,00
großer Blattsalat	9,90
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6,90
Portion Süßkartoffelpommes	6,50
kleiner Blattsalat	5,90
Portion Rahmspinat	5,90
Portion Kohlgemüse á la Creme	5,90
Portion Gemüse	5,90
Portion Kartoffelgratin	5,90
Portion Eier-Knöpfe	5,00
Portion Kartoffelrösti	5,00
Portion Country-Potatoes	5,00
Portion Pommes	5,00
Kugel Kräuterbutter	2,50
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50
Pöttchen Portweinsauce	2,50
Pöttchen CognacPfeffersauce	2,50
Portion Mayonnaise(a) oder Ketchup(b)	0,50

