

Jetzt geht's lo..hos....

	alles in €
Unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen/ Lauch/Tomate und frisch gehobelten Parmesan	Groß 16,90 Klein 10,90
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelröstis und Salatbouquet	15,90
Gambas al ajillo	10,90
Kräuter-Käse Eier-Knöpfe mit gebratenen Speck./Zwiebeln	10,90 1,50
<u>Große Portion(Hauptgang)</u>	16,00
Maronen-Apfelcremesuppe mit Calvadossahne	8,50
Rote-Bete-Kartoffelcreme mit Sahneklecks	8,50
Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter	6,50
Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto oder Schmalz	3 Dipp's 7,00 1 Dipp 4,00

So.. nu hammer den Salat.....

Unser Ackersalat in Balsamicodressing mit gegrillten Rinderfiletstreifen in Portweinsauce und gebratenen Pilzen	18,90
Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing mit Tranchen von der gebratenen Gänsebrust mit Gänsesauce	18,90
Salat Mediterranée, frischer Blattsalat in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen in Kräuter-Knoblauchrahm	17,90
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing	5,90

MegaVega

LikeChicken	18,90
Pastinaken/Karotten/Lauch/Hafercream/Ofeneäpfel	
VeganBurger Edamamepatty/Zwiebel	16,00
LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	
Bandnudeln mit Pastinaken-Karotten-Lauch in Rahm und mit Ziegengouda überbacken	16,00
Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	16,00
Dicker Ofeneäpfel gefüllt mit Tomaten-Kohlgemüse in Rahm und Käse überbacken	16,00

Fischers Fritze

im Kartoffelmantel gebackenes Lachsfilet an Rote-Bete-Lauchgemüse	27,90	
Zanderfiletstück auf der Haut gebraten auf Sellerie-Tomaten-Kartoffelstampf	27,90	
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten, <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterrahm <u>oder</u> Curryrahm <u>oder</u> Dijonsenfrähe, mit ofenwarmem Baguette	Gr.: 28,90 Kl.: 20,90	

Hausgemachte BURGER

US Prime Beef Burger/ Rotweinschalotten/Cheddar	16,90	
Prime Beef Patty	200g	7,90
Focaccia Burger Kalbfleisch pur/		15,90
Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto		
Kalbfleischpatty	200g	7,00
Bergischer Löwen Burger /		14,90
Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda		
Bergischer Löwen Patty	180g	6,90
CrispyChickenBurger,		14,90
Laugenbriochebun, Guacamole, Tomaten, Käse, Salat, Tomatenpesto		
CrispyChicken Patty	150g	5,90

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	39,90
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	34,90
300 g Kalbskotelette	31,90
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	30,00
200 g Hirschrückensteak	28,90
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	26,90
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	22,90
200 g Barbarie Entenbrust	19,90
200 g Polnische Gänsebrust	19,90
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
Portion Ofeneäpfel mit Quark	6,90
Portion Süßkartoffelpommes	6,90
Portion Pommes	5,90
frisches Kartoffelrösti	5,90
Portion Country-Potatoes	5,90
Portion Bandnudeln	5,90
Portion Eier-Knöpfe	5,90
Portion Kartoffelstampf	5,90
Portion Hausgemachte Pallfyrklöße	5,90
kleiner Blattsalat	5,90
Portion Gemüse oder RotKohl oder Kohlgemüse	5,90
Portion Selleriepüree	5,90
Portion Kartoffelkloß	5,90
Kugel Kräuterbutter	2,50
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50
Pöttchen Portweinsauce	2,50
Pöttchen Gänsesauce	2,50
Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,50
Pöttchen Wildsauce	2,50
Portion Mayonnaise(a) oder Ketchup(b)	0,50

Zarte Fleischeslust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	46,90
Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln	41,90
Geschmorte Gänsebraten aus der Brust und aus der Keule in Majoransauce mit Backapfel, Kartoffelkloß und Apfel-Rotkohl	38,90
Gänseragout in Rotwein/Majoransauce mit Wurzelgemüsen und Karoffelstampf	38,90
Knusprig geschmorte Gänsekeule auf Apfelrotweinsauce an Pastinaken-Tomaten-Lauchgemüse und gebratenen Kartoffelklößchen	38,90
Kurz gebratene Gänsebrust auf Apfel-Portweinrahm an Selleriestampf und Country Potatoes	38,90
Hasenkeule in Rotwein-Birnensauce geschmort an Kohlgemüse und gebratenen Pallfyrknödeln	35,90

Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit Bandnudeln	7,90
Kleines Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	7,90
Eierknöpfe in Kräuterkäsecreme	7,90

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

1 Konservierungsmittel Nitritpökelsalz
E250, Kaliumjodat

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	8,50
Affogato Espresso mit Vanilleis	6,00
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6,00
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel 1,80
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	Sahne 1,00

Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter

Maronen-Apfelcremesuppe

unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen
Pilzen/ Lauch/Tomate und frischen Parmesanspänen

Gambas al ajillo mit Baguette

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken
an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln

Degustationsdessertation

ab 2 Personen

Pro Person 69,90 €

1 Konservierungsmittel Nitritpökelsalz
E250, Kaliumjodat