Jetzt geht`s lo..hos....

		alles in €
Unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen/ Lauch/Tomate und frisch gehobelten Parmesan	Gr. Kl.	17 11
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelröstis und Salatbouquet		16
Gambas al ajillo		11
Kräuter-Käse Eier-Knöpfle mit gebratenen Speck[1]/Zwiebeln Große Portion(Hauptgang)		11 16
Maronen-Apfelcremesuppe mit Calvadossahne		8,5
Rote-Bete-Kartoffelcreme mit Sahneklecks		8,5
Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter		6,5
Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto oder Schmalz	3 Dipp´s 1 Dipp	7 4

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

Unser Ackersalat in Balsamicodressing mit gegrillten Rinderfiletstreifen in Portweinsauce und gebratenen Pilzen	24
Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing mit Tranchen von der gebratenen Gänsebrust mit Gänsesauce	24
Salat Mediterranée, frischer Blattsalat in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen in Kräuter/Knoblauchrahm	20
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing	6

MegaVega

LikeChicken Pastinaken/Karotten/Lauch/Hafercream/Ofeneapel		24
VeganBurger Edamamepatty/Zwiebel LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke		18
Bandnudeln mit Pastinaken/Karotten/Lauch in Rahm und mit Ziegengouda überbacken		18
Frische Pilze in Dijon/Senf/Rahm mit Kartoffelröstis		18
Dicker Ofeneäpel gefüllt mit Tomaten/Kohlgemüse/Rahm und Käse überbacken		18

Fischers Fritze

im Kartoffelmantel gebackenes Lachsfilet an Rote/Bete/Lauchgemüse		32
Zanderfiletstück auf der Haut gebraten auf Sellerie/Tomaten/Kartoffelstampf		34
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten, wahlweise auch in Kräuterbutter oder Kräuterrahm oder Curryrahm oder Dijonsenfrahm , mit ofenwarmem Baguette	Gr. Kl.	32 24

Hausgemachte BURGER

US PRIME BEEF BURGER/ 200g PrimeBeef Rotweinschalotten/Cheddar	18
+ 200g PrimeBeef Patty	8
Focaccia BURGER 200 g Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto	17
+ 200g Kalbfleischpatty	7
Bergischer Löwen Burger / 180gBeefpatty Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda	16
+ 180g Bergischer Löwen Patty	7
CrispyChickenBurger,150g Chickenpatty Laugenbriochebun,Guacamole,Tomaten,Käse,Salat,Tomatenpesto	16
+ 150g CrispyChicken Patty	7

Steaks und Co Kreiere Dein eigenes Gericht

ca 1000 g	Tomahawksteak vom Irischen Weiderind DRY AGE Genug für 2 Personen (100g 8,00€)	ab 80
300 g	US PRIME Rinderfilet (Am besten Vorbestellen !)	95
200 g	US PRIME Rinderfilet (Am besten Vorbestellen !)	65
500 g	Kalbskotelette	55
300 g	Hirschrücken	39
300 g	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	38
300 g	Kalbskotelette	35
300 g	Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	33
200 g	Hirschrücken	30
200 g	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	29
200 g	Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	24
200 g	Polnische Gänsebrust	24
200 g	Barbarie Entenbrust	22
200 g	Schnitzel vom Schweinefilet	16
200 g	Schweinefilet	16
200 g	Hähnchenbrust	16
180 g	Zanderfiletstück	20
180 g	Lachsfilet	19
großer	Blattsalat	10
Portion	Ofeneäpel mit Quark	6,5
Portion	Süßkartoffelpommes	6
Portion	Gemüse o. RotKohl o. Kohlgemüse o. Selleriepüree	6
kleiner	Blattsalat	6
1	Backapfel	4,5
Portion	Bandnudeln	4,5
Portion	Pommes	4,5
frisches	Kartoffelrösti	4,5
Portion	Country-Potatoes	4,5
Portion	Eier-Knöpfle	4,5
Portion	Kartoffelstampf	4,5
Portion	Hausgemachte Pallfyklöße	4,5
1	Kartoffelkloß	2,5
Kugel	Kräuterbutter	2,5
Pöttchen	Rotweinschalotten	2,5
Pöttchen	Portweinsauce	2,5
Pöttchen	Gänsesauce	2,5
Pöttchen	Cognacpfeffersauce	2,5
Pöttchen	Wildsauce	2,5
Portion	Mayonnaise(a) oder Ketchup(b)	0,5

Zarte Fleischeslust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	48
Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln	43
Geschmorter Gänsebraten aus der Brust und aus der Keule in Majoransauce mit Backapfel, Kartoffelkloß und Apfel-Rotkohl	39,5
Gänseragout in Rotwein/Majoransauce mit Wurzelgemüsen und Karoffelstampf	39,5
Knusprig geschmorte Gänsekeule auf Apfelrotweinsauce an Pastinaken/Tomaten/Lauchgemüse und gebratenen Kartoffelklößchen	39,5
Kurz gebratene Gänsebrust auf Apfel/Portweinrahm an Selleriestampf und Country Potatoes	39,5
Hasenkeule in Rotwein/Birnensauce geschmort an Kohlgemüse und gebratenen Pallfyknödeln	37
Gemischte Filetwürfel in Pastinaken/Karotten/Lauch in Cognacrahm und Kartoffelstampf	30

Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit Bandnudeln	8
Kleines Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	8
Eierknöpfle in Kräuterkäsecreme	8

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		11
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait		11
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne		10
Schokoladenmousse auf frischen Früchten		10
Calvados Apfelspalten mit Walnusseis		10
Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne		8
Affogato Espresso mit Vanilleis		6
„Kleines Duett" Espresso mit hausgemachtem Parfait		6
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel	2
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	Sahne	1

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 75 €

1 Konservierungsmittel Nitritpökelsalz E250, Kaliumjodat