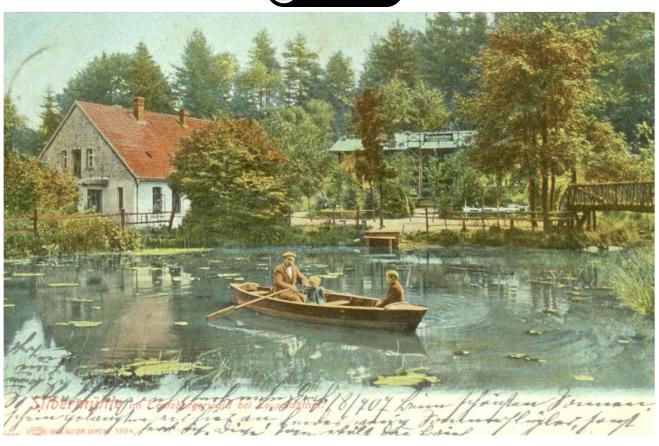


Sommer 2025







### Silbermühlen Menü

Sehr geehrter Gast,

die Küche des Waldhotels Silbermühle hat sich das Ziel gesetzt eine schnelle, originelle & leckere Speisekarte für seine Hotelgäste und Reservierten Gäste anzubieten.

Im Restaurant möchte wir Sie, mit einer europäischen Qualitäts-Küche erfreuen, die delikat ist und frischen, gesunden Genuss beschert.

Bewusst versucht die Küche Menüs preiswert anzubieten, damit sich der weite Weg ins Silberbachtal, für etwas Besonderes, lohnt.

Ihr Küchen-Team Silbermühle

Sommer / Herbst 2024

# Allergenkennzeichnung ist Pflicht & notwendig

Auf der Speisekarte muss die Verwendung bestimmter Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten haben gekennzeichnet zu sein.

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

- Gluten haltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.
- Krebstiere, Eier, Fische. Erdnüsse. Sojabohnen Milch (einschließlich Laktose).
- Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu Nüsse, Pekan Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-oder Queensland Nüsse.
- Sellerie, Senf. Sesamsamen. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kg oder Liter)
- Lupinen, Weichtiere. Kennzeichnung.

#### Sehr geehrter Gast

Die oben genannten Stoffe können alle mehr oder weniger in unseren Gerichten oder in Produkten mit denen wir unsere Speisen zubereiten enthalten sein.

#### Wenn Sie gegen einen der oben genannten Stoffe allergisch sind dürfen Sie keine Speisen von unserer Karte essen.

Sollten Sie trotzdem etwas zu Essen wünschen sind unsere Köche gern bereit, nach vorheriger Absprache oder wenn es der Betrieb zulässt, an Ihren Tisch zu kommen und Ihnen eine Speise vorzuschlagen, die Ihren persönlichen Bedürfnissen entspricht.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dies nicht immer möglich ist.

Wir sind uns der Ernsthaftigkeit und des gesundheitlichen Risikos allergischer Reaktionen bewusst und handeln deshalb entsprechend vorsichtig und verantwortungsvoll. Siehe Kartenanhang.

### PENNE GORGONZOLA

Große Portion Penne, mit Gorgonzola Stücken & Sauce & Spinat bestäubt mit Parmesan

25,00 €

### Vegetarisches Menü Nr. 1

29,90€

Starter ...... Tomatensuppe "Rustikal"

Tomaten mit Kräutern der Provence, vollreifer Geschmack von fruchtigen voll ausgereiften Tomaten Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang .....PENNE GORGONZOLA

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Vegetarisches Menü Nr. 1

39.00 €

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Salat Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang PENNE GORGONZOLA

Dessert. Crème Brûlée

Digestiv. Espresso & Grappa

### FARFALLE TOMATE

Unvergleichlich fruchtige Tomatensauce auf einer großen Portion Farfalle & Parmesan

25,00 €

### Vegetarisches Menü Nr. 2 30,00 €

Starter ...... Spargel Creme

Sommerliche leichte Spargelsuppe mit Zitrone abgeschmecktEinzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang .....FARFALLE TOMATE

Dessert Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Vegetarisches Menü Nr. 2

40,00 €

Aperitif .......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter.....Spargel Creme

Salat Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....FARFALLE TOMATE

Digestiv..... Espresso & Grappa

### RISOTTO "Wald-Pilze"

Das ultimativ zart cremige, mit Hartkäse verfeinerte Risotto, dazu Waldpilze, Grillgemüse Spinat, Pesto & Parmesan

25,00 €

### Vegetarisches Menü Nr. 3 30.00 €

Starter ..... Minestrone

Klassische italienische Gemüsesuppe Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ......RISOTTO "Wald-Pilze"

Dessert. Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Vegetarisches Menü Nr. 3

40,00 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter Spargel Creme

Salat Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....RISOTTO "Wald-Pilze"

Digestiv......Espresso & Grappa

### **STEINBUTT**

500 g Steinbutt im Ganzen aus dem Ofen in Walnuss-Butter, Grillgemüse, Kartoffeldrillinge

45,00 €

Nordsee Menü

57.50 €

Starter Bouillabaisse

Fische & Meeresfrüchte des Mittelmeeres Einzel-Preis 13,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ..... STEINBUTT

Dessert Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Nordsee Menü 65.00 €

AperitifProsecco / SherryEinzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)StarterBouillabaisseSalatWildkräuter & Blatt SalatEinzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)HauptgangSTEINBUTT

Digestiv Espresso & Grappa

### **SAIBLING**

400 g Saibling gegrillt mit Ingwer Orangen Möhren, Spinat & Butter auf Kartoffel Püree, Butter & Mandeln

36,80 €

Tegernsee Menii

46,50 €

Starter Minestrone

Klassische italienische Gemüsesuppe Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ...... SAIBLING

Dessert Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

> Großes 7egernsee Menü 55,00 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter Minestrone

Salat Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang SAIBLING

Dessert. Crème Brûlée

Digestiv...... Espresso & Grappa

### FORELLE MÜLLERIN

Forelle gebraten mit frischen Möhren, Spinat & Butter auf Kartoffel Püree, Butter & Mandeln

29,80 €

Silberbach Mexii

39,80 €

Starter Minestrone

Klassische italienische Gemüsesuppe Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ..... FORELLE MÜLLERIN

Dessert Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Silberbach Menü 49.80 €

Aperitif

Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter

Spargel

Salat

kleiner Salat

Einzel-Preis 6,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....FORELLE MÜLLERIN

Digestiv...... Espresso & Grappa

### LACHS FILET

320g Lachs auf der Haut gebraten mit fruchtigem Tomaten--Gemüse, Limonen-Hollandaise & Gemüse Wild Reis

32,50 €

Varus Menü

42,50 €

Starter ...... Bouillabaisse

aus Fischen & Meeresfrüchten des Mittelmeeres Einzel-Preis 12,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang .....LACHS FILET

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé-Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

### Großes Varus Mexii 50,00 €

Aperitif.......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter.....Bouillabaisse

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 € (im Menüpreis enthalten)

Digestiv..... Espresso & Grappa

### SEETEUFEL

220Seeteufel Filets oder Backen & Schrimps angerichtet auf Tomaten Kompott mit Gemüsewildreis und Limonen Hollandaise

34.80 €

Fischer Menü 44.50 €

Starter Bouillabaisse

aus Fischen & Meeresfrüchten des Mittelmeeres Einzel-Preis 12,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang SEETEUFEL

Dessert Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis Einzel-Preis 10,80 € (im Menüpreis enthalten)

> Großes Fischer Mexii 54.50 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter Bouillabaisse

Salat....... Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Dessert.....Schokoladen Küchlein

Digestiv......Espresso & Grappa

### SOLE MEUNIÈRE

#### Seezunge in Butter gebraten

Im klassischen Service wird die gesamte Seezunge in Butter gebraten, mit der resultierenden braunen Buttersauce, Petersilie u serviert. Dazu frische Kartoffeln, Blattsalat &Zitrone.

51,80 €

Dover Menü
61,80 €

Starter ...... Bouillabaisse

aus Fischen & Meeresfrüchten des Mittelmeeres Einzel-Preis 12,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ......SOLE MEUNIÈRE

Dessert....,Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis Einzel-Preis 10.80 € (im Menüpreis enthalten)

> Großes Dover Menü 69,50 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter.....Bouillabaisse

Hauptgang.....SOLE MEUNIÈRE

Dessert.....Schokoladen Küchlein

Digestiv......Espresso & Grappa

### **PRAWNS**

220g Black Tiger Prawns (Größe 16/20 & 14/20 auf 800 g) in Hummer Bisque mit Spinat, Gemüse Wildreis, Zitrone

32,80 €

Atlantik Menü

42,80 €

Starter ...... Bouillabaisse

Fische & Meeresfrüchte des Mittelmeeres Einzel-Preis 12,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ..... PRAWNS

Dessert..... Sorbet

Mango oder Beeren- Sorbet mit Preiselbeeren Blaubeeren & Zitronen Sahne Einzel-Preis 10,80 € (im Menüpreis enthalten)

> Großes Atlantik Menü 52,80 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... Bouillabaisse

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv...... Espresso & Grappa

## Schnitzel

Wiener Kalbs Schnitzel

33,00 €

220g Kalbfleisch aus der Oberschale perfekt geschnitten, geklopft & paniert in Butter gebraten mit der perfekten Welle, Drillings Kartoffeln, Gemüse, Zitrone, Preisekbeeren

43,50 €

440g Kalbfleisch aus der Oberschale perfekt geschnitten, geklopft & paniert in Butter gebraten mit der perfekten Welle Petersilien Kartoffel, Zitrone, Gemüse

### GESCHMORTE RINDER-RIPPE 400g

Sous vide gegarte Rinder Rippchen am Knochen, die auf der Zunge zergehen, Trüffel Öl & Parmesan-Kartoffelpüree. Eine erstaunliche Kombination. Das perfekte Gericht von langsam gegartem Rindfleisch.

35,00 €

Argentinisches Menü

45,50 €

Starter ...... Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl Einzel-Preis 16,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ... GESCHMORTE RINDER-RIPPE 400g

Dessert.....Crème Brûlée

Crème Brûlée klassisch mit Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Großes Argentinisches Menü

55,50 €

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter...... Rinder Carpaccio

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....GESCHMORTE RINDER-RIPPE 400g

Digestiv..... Espresso & Grappa

#### ZARTE FILET MEDAILLONS

250g Filet vom jungen Schwein & cremiges Kartoffel Gratin Champignon-Sahne, Grillgemüse mit leichter Pfeffer Note

29,80 €

Residenz Menü 39.80 €

Starter ...... Italienische Minestrone

Diese Gemüsesuppe zählt zu den ältesten Gerichten Italiens Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ..... ZARTE FILET MEDAILLONS

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Residenz Menü 49.80 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... Italienische Minestrone

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....ZARTE FILET MEDAILLONS

Digestiv..... Espresso & Grappa

### **SCHWEINE HAXE**

750g Schweinshaxe im Wurzel-Sud gesimmert, gegrillt mit karamellisierten Apfelspalten kaltes oder warmes Champagner Sauerkraut

29,80 €

Haxen Menü
39.80 €

Starter Tomatensuppe Rustikal

Tomaten mit Kräutern der Provence, vollreifer Geschmack aus fruchtigen in der Sonne gereiften Tomaten Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

Hauptgang .....SCHWEINE HAXE

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Haxen Menü 49,80 €

Aperitif.....Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv......Espresso & Grappa

### RINDER ROULADE

Große 300 g Rinderroulade klassisch mit Rotkohl, Rosenkohl, Essiggurken, Zwiebeln, Senf & Bauchspeck & Knödel

29,80 €

Bauernhof Menü 37,00 €

Starter Rinder Consommé

aus Kalb & Rind Fleisch

Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang RINDER ROULADE

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze

Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Bauernhof Menü 47.00 €

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter...... Rinder Consommé

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang......RINDER ROULADE

Digestiv.....Espresso & Grappa

### STEAK 250g

250g Argentinisches Rindersteak bester Qualität, mindesten 27 Tage gereift, saftig rosa, Grillgemüse & Erbsen-Minz-Püree , dünne Pommes frites von zweierlei Kartoffeln & Barolo Jus

Rare - Medium Rare - Medium - Well Done

Filet 45,00 € Rib Eye 37,00 € Rump Steak 37,00 € Sirloin Steak 27.00 € Flank Steak 27.00 € Onglet auf Bestellung

### Senatoren Menü

Rib Eye 47,00 € 55.00 € Filet Rump Steak 47,00 € Sirloin 37.50 € Flank Steak 37,50 € **Onglet** auf Bestellung

mit Rucola, Kapern, Olivenöl

Einzel-Preis 16.80 € im Menü enthalten

Hauptgang STEAK

Dessert. Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Senatoren Menü

65,00 € Rib Eye 57,00 € Filet Rump Steak 57,00 € Sirloin 47.50 € Flank Steak 47,50 Onglet auf Bestellung Aperitif......Prosecco / Sherry Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter......Rinder Carpaccio

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv......Espresso & Grappa

### SURF & TURF

Steak 250g Argentinisches Rindersteak bester Qualität, mindesten 27 Tage gereift, saftig rosa Rohgewicht, 3 x 14/16 TIGER PRAWNS, dazu Pommes frites von zweierlei Kartoffeln Erbsen-Minz-Püree & Grillgemüse & Barolo Jus

Rare - Medium Rare - Medium - Well Done

Filet	65,00 €
Rib Eye	57,00 €
Rump Steak	57,00 €
Sirloin Steak	47,00 €
Flank Steak	47,00 €
Onglet	auf Bestellung

### Surf & Turf Menü

Filet75,00 €Rib Eye55,00 €Rump Steak55,00 €Sirloin50,00 €FlankSteakauf Bestellung

mit Rucola, Kapern, Olivenöl Einzel-Preis 16,80 € im Menü enthalten

Hauptgang STEAK

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze

Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Surf & Turf Menü

Filet 80,00 € Rib Eye 70,00 €

Rump Steak 70,00 € Sirloin 55,00 €

Flank Steak 55,00 € Onglet auf Bestellung

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter......Rinder Carpaccio

Salat.......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv..... Espresso & Grappa

#### KALBS BACKEN

Kalbsbacken in Portweinsauce mit Rotkohl, Karotten & Knödel 29.80 €

### Velmerstot Menü 39.80 €

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen

Einzel-Preis 13,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang KALBS BACKEN

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Velmerstot Menü 45.00 €

 Aperitif
 Prosecco / Sherry

 Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

 Starter
 Gratinierter Ziegenkäse

 Salat
 Wildkräuter & Blatt Salat

 Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang...... KALBS BACKEN

Digestiv...... Espresso & Grappa

#### KALBS LEBER

250g Kalbsleber (rosa oder Kern roh) auf geröstetem Kasten Graubrot, Gedünstete Äpfel & rote Zwiebeln

31,00 €

Berliner Menü 39,00 €

Starter ..... Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen Einzel-Preis 13,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ......KALBS LEBER

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Berliner Menü 45,00 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... ... Gratinierter Ziegenkäse

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang..... KALBS LEBER

Digestiv......Espresso & Grappa

#### **ENTE**

Krosse Land Ente oder Barbarie Entenbrust in Orangensauce, Semmelknödel, Apfel Rotkraut, Zimtschmelze

29,80 €

Weidegut Menü 39.80 €

Starter ..... Tomatensuppe Rustikal

Tomaten mit Kräutern der Provence, vollreifer Geschmack aus fruchtigen in der Sonne gereiften Tomaten Einzel-Preis 12,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang .... ENTE

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Weidegut Menü 44,00 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... Gratinierter Ziegenkäse

Salat.......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang..... ENTE

Digestiv..... Espresso & Grappa

#### ASIA HÄHNCHEN GESCHETZELTES

in pikanter grüner Avocado - Limette - Curry - Sesam - Mango - Shiitake - Ajvar- Sauce mit Safran Reis & Koriander

29,80€

Asia Menü 37,00 €

Starter ..... Arabische Kafir Limonen Creme

Arabische Gewürze, Ingwer, Kafir, Limone & Zitronen Gras Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

#### Hauptgang ... ASIA HÄHNCHEN GESCHETZELTES

Dessert. Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Asia Menü 42.00 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter...... .... Tomatensuppe Rustikal

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang..... ASIA HÄHNCHEN GESCHETZELTES

Digestiv. Espresso & Grappa

### STRAUSSEN FILET

Mit Trauben Rotweinsauce, afrikanischen Bananen Kartoffel schwarze Bohnen Auflauf & Grillgemüse

29,80 €

Namibia Menü 42.50 €

Starter ..... Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen Einzel-Preis 9.80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang STRAUSSEN FILET

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Namibia Menü 49,80 €

AperitifProsecco / SherryEinzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)StarterGratinierter ZiegenkäseSalatWildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv...... Espresso & Grappa

### GANS BRUST / KEULE

> 250g, auf Äpfeln geschmort, Braten Sauce mit Knödel, Rotkraut & Rosenkohl

35,00 €

Gänse Menü 45,00 €

Starter Steinpilz Sahne Creme

verfeinert mit Walnüssen, rotem Pfeffer, Knoblauch Sahne Einzel-Preis 12.80 € (im Menüpreis enthalten

Hauptgang GANS BRUST / KEULE

Dessert.....Sorbet

Mango - Sorbet mit Preiselbeeren & Zitronen Sahne Einzel-Preis10,80 (im Menüpreis enthalten)

> Großes Gänse Menü 55.00 €

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... Steinpilz Sahne Creme

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Digestiv......Espresso & Grappa

### MAIS-HÄHNCHEN

Maishähnchenbrust am Knochen gefüllt mit Mangold & herzhaftem Bavaria Blue, in feiner Limonen-Sahnesauce auf Wild Reis Mischung und Grillgemüse

29,80€

Landherren Menü
39.80 €

Starter ......Arabische Kafir Limonen Creme

Arabische Gewürze, Ingwer, Kafir, Limone & Zitronen Gras Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang MAIS-HÄHNCHEN

Dessert..... Schokoladen Küchlein

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis Einzel-Preis 10,80 € (im Menüpreis enthalten

Großes Landherren Menü 42,90 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter..... Arabische Kafir Limonen Creme

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang MAIS-HÄHNCHEN

Dessert.....Schokoladen Küchlein

### **STROGANOFF**

Rindfleischstreifen in Sahnesauce mit Perlwiebeln, Gurken, Champignons & Rote Beete dazu Gemüsewildreis

29,80 €

Stroganoff Menü 39,80 €

Starter Rinder Consommé

aus Kalb & Rind Fleisch Einzel-Preis 8.80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang .....STROGANOFF

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Stroganoff Menü 42,50 €

Aperitif Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter.....Rinder Consommé

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....STROGANOFF

Dessert......Crème Brûlée

### **BOEUF BOURGUIGNON**

geschmortes zartes Rindfleisch in Rotweinsauce mit zweierlei Möhren und Schmorzwiebeln dazu Kartoffel Drillinge

29,80 €

Burgunder Menü 37.80 €

Starter Rinder Consommé

aus Kalb & Rind Fleisch

Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ..... BOEUF BOURGUIGNON

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Burgunder Menü 42,50 €

Aperitif.......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter......Rinder Consommé

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang..... BOEUF BOURGUIGNON

Dessert......Crème Brûlée

Digestiv......Espresso & Grappa

### HIRSCH RÜCKEN

200 g Hirschrücken Filet, Hagebutten Portwein Sauce Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle & Preiselbeeren

39,00 €

Wildschütz Menü 49,00 €

Starter Maronen Creme

verfeinert mit Walnüssen, rotem Pfeffer, Knoblauch Sahne Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang HIRSCH RÜCKEN

Dessert. Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

### Großes Wildschütz Menü 59,00 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang HIRSCH RÜCKEN

Digestiv...... Espresso & Grappa

### HIRSCH GULASCH

aus der Keule in Pfifferling Sauce, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle & Birne mit Preiselbeeren

29,80 €

Förster Menü 35.80 €

Starter ...... Maronen Creme

verfeinert mit Walnüssen, rotem Pfeffer, Knoblauch Sahne Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang ...... HIRSCH GULASCH

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Förster Menü 40,00 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter......Maronen Creme

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Dessert......Crème Brûlée

Digestiv...... Espresso & Grappa

### HASEN KEULE

Rotwein Sauce, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle & Birne mit Preiselbeeren

29,80 €

Jäger Menü 39,80 €

Starter ..... Maronen Creme

verfeinert mit Walnüssen, rotem Pfeffer, Knoblauch Sahne Einzel-Preis 8.80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang HASEN KEULE

Dessert. Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8.80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Jäger Menü 47,80 €

Aperitif......Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6.80 (im Menüpreis enthalten)

Dessert......Crème Brûlée

Digestiv......Espresso & Grappa

## LAMM GULASCH

In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort, Spinat Schalotten & Wurzelgemüse, Couscous & Curry Bulgur

29,80 €

Schäfer Menü 39,80 €

Starter .....Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen Einzel-Preis 13,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang LAMM GULASCH

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

> Großes Schäfer Menü 45,80 €

Einzel-Preis 3.80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter.....Gratinierter Ziegenkäse

Salat......Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....LAMM GULASCH

Dessert......Crème Brûlée

Digestiv......Espresso & Grappa

Einzel-Preis 3,80 € & 4,80 (im Menüpreis enthalten)

# LAMM KARRÉE

330g Lamm Krone in Pesto Kruste, Möhrenduo auf Spinat dazu Couscous & Curry Bulgur

46,00 €

Heide Menü 56,00 €

Starter .....Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen Einzel-Preis 13,80 € (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang LAMM KARRÉE

Dessert..... Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 € (im Menüpreis enthalten

## Großes Heide Menü 61,00 €

Aperitif Prosecco / Sherry

Einzel-Preis 3,80 € (im Menüpreis enthalten)

Starter Gratinierter Ziegenkäse

Salat Wildkräuter & Blatt Salat

Einzel-Preis 6,80 (im Menüpreis enthalten)

Hauptgang.....LAMM KARRÉE

Dessert......Crème Brûlée

Digestiv...... Espresso & Grappa

Einzel-Preis 3,80 € & 4,80 (im Menüpreis enthalten)

# Farfalle | Penne No 1

## Pasta Farfalle "Safran-Garnele"

mit Kokosmilch und Limone Einzel-Preis 22,50 €

### No 2 vegetarisch

## Pasta Penne "Gorgonzola"

mit Basilikum Pesto verfeinert Einzel-Preis 22,50 €

No 3

## Pasta Sauce "Bolognese"

aus reinem Rindfleisch mit Gemüse Brunoise Einzel-Preis 22.50 €

#### No 4 vegetarisch

### Pasta Penne / Farfalle "Tomate"

Unvergleichlich fruchtige Tomatensauce, Penne & Parmesan Einzel-Preis 22.50 €

No 5

### Pasta Penne / Farfalle "Lachs"

Lachs Lauch Sauce über Penne & Parmesan Einzel-Preis22,50€

# Salate

## Kleiner gemischter Salat

Verschiedene Salate (Wildkräuter & Blattsalate) mit Cesar Dressing Preis 6,80 €

### No 1 vegetarisch

## Großer gemischter Salat

Verschiedene Salate (Wildkräuter & Blattsalate) mit Cesar Dressing Preis 13,00 €

#### No 2

### Salat mit Puten-Brust-Streifen

Verschiedene Salate (Wildkräuter & Blattsalate) mit Cesar Dressing, getoppt mit einer Portion (100g) würzig, leicht scharf gebratenen Puten Brust Streifen
Preis 20.00 €

No 3

#### Salat mit Räucherlachs

Verschiedene Blatt und Wildkräuter Salate mit Cesar Dressing getoppt mit einer Portion 100g mild geräuchertem norwegischen Lachs Preis 20,00 €

# Flammkuchen die hauchdünnen knusprigen mit Kräutern, Crème fraîche,

No 1

#### "Klassisch"

mit Tiroler Speck & Zwiebeln Einzel-Preis 17,50 €

No 2 vegetarisch

## Mozzarella, Tomate, Rucola

belegt mit Mozzarella, Tomate, Rucola Einzel-Preis 18,50 €

No 3

## Schinken, Camembert, Spinat

belegt mit Schinken, Camembert & Spinat Einzel-Preis 19,50 €

No 4

## Räucher-Lachs, Spinat, Gorgonzola

belegt mit Spinat & Räucher-Lachs & Gorgonzola Einzel-Preis 20,50 €

# Suppen 8,80 €

#### Italienische Minestrone

Diese Gemüsesuppe zählt zu den ältesten Gerichten der italienischen Küche

## Spargel Creme

Leiche Spargel Creme mit Orangen Zeste

## Tomatensuppe "Rustikal"

Vollreifer Geschmack aus fruchtigen in der Sonne gereiften Tomaten

#### Arabische Kafir Limonen Creme

Arabische Gewürze, Ingwer Kafir Limone & Zitronen Gras

## "Rinder Consommé"

aus Kalb & Rind Fleisch

#### Kürbis Creme

Kürbis Creme mit gerösteten Kürbiskernen abgeschmeckt mit Honig, Orangensaft, Möhre & Ingwer

### Maronen Creme

Abgeschmeckt mit Schalotten, Balsamico Essig und Sahne

# Suppen 12,00 €

## Hummer Bisque

schmeckt außergewöhnlich cremig und duftet nach Ozean

### Bouillabaisse

Fische & Meeresfrüchte des Mittelmeeres

## Steinpilz Sahne Creme

verfeinert mit Walnüssen, rotem Pfeffer, Knoblauch Sahne

# Dessert

## Crème Brûlée

Crème Brûlée von der Vanilleschote, klassisch verführerisch im Soufflé Förmchen mit separater Kirsch & Beeren Grütze Einzel-Preis 8,80 €

# Apfel Tarte

mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis Einzel-Preis 10,80 €

## Schokoladen Küchlein

mit warmen, flüssigem Kern mit einer Kugel zart schmelzendem Vanille Eis & Sahne

Einzel-Preis 10,80 €

## Sorbet

Mango - Sorbet mit Preiselbeeren, Blaubeeren & Sahne Einzel-Preis 10,80 €

## Apfelstrudel

Puderzucker, Vanille Sauce, Mandeln, Sahne & Vanille Eis Einzel-Preis 12,80 €

## Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster, Puderzucker, Mandeln & Sahne Einzel-Preis 15.00 €

# Dessert ab 2/4 Personen

#### Nicht immer verfügbar

# Salzburger Nockerln

Auf karamellisierter Sahne schwimmen (7 cremige Eiweiß nicht überschlagen & Zitrone, Zucker sowie 4 Eigelb und 1 Esslöffel Mehl (1/2 Esslöffel Maisstärke unterheben) und Salzburger Nockerln formen. Mit Puderzucker bestreuen & 5 Minuten bei 250° C backen)

Mönchs- Kapuziner –Festungs- Berg ab 2 Personen 19,50 € pro Person

## Zabaglione

Der italienische Traum von Eigelb, Zucker (30g pro Eigelb) & Marsala dazu Früchte ab 2 Personen 15,00 € pro Person

## Pavlowa

Benannt nach und gewidmet der russischen Tänzerin Anna Pavlowa bei einem Aufenthalt in Auckland Macadamia Sahne, Baiser, Eis, Vanille Sauce, Früchte Beeren, Erdbeeren, Blaubeeren oder Kiwi, Himbeere, Blaubeeren, Mandeln ab 4 Personen 17,50 € pro Person



#### Dim Sum

Nicht immer vorrätig
Chinesische Dampfknödel mit unterschiedlicher Füllung
ncht immer vorrätig
Einzel-Preis 16,80 €

## Gratinierter Ziegenkäse

Ziegenkäse gratiniert mit frischen Blattsalaten und Nüssen Einzel−Preis 12,80 €

## Rinder Carpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl Einzel-Preis 16,80 €

#### L'enclos des Tuileries Bordeaux AOC 2016

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Bordeaux Geschmack: trocken

#### **Beschreibung**

Lustwandel in den Gärten der Tuilerien Dieser dunkelrubinrote Bordeaux duftet wunderbar nach Veilchen. Dazu gesellen sich Noten von reifen dunklen Beerenfrüchten und Steinobst wie Cassis, Brombeere, Pflaume und Kirsche sowie ein Hauch Wacholder und Pfeffer. Insgesamt ein runder, fruchtig-floraler Wein, trocken ausgebaut und mit gut integrierter, milder Säure. Genießen Sie diesen Wein zu Pizza und Pasta oder zu Gegrilltem und

25,90€



#### Barolo DOCG trocken, Rotwein 2015

Herkunft: Italien Anbaugebiet: Piemont Geschmack: trocken

### 45,00 €

#### **Beschreibung:**

"Aus der Nebbiolotraube gekeltert, täuscht die charakteristisch blasse Farbe dieses Weins über seinen kraftvollen Geschmack hinweg: er ist vollmundig, strukturiert, trocken und sollte am besten zu Fleisch und Hartkäse gereicht werden. "Richard Bampfield



#### Chianti DOCG trocken, Rotwein 2017

Herkunft: Italien Anbaugebiet: Toskana Geschmack: trocken

29,90 €

#### **Beschreibung:**

Der Klassiker aus Italien.

Toll zu Pasta,

Flammkuchen & Käse



#### Beaujolais Villages AOP trocken, 2018

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Beaujolais Geschmack: trocken

25,90 €

#### **Beschreibung:**

Unendlicher Genuss und unkomplizierte Frucht ist mit diesem eleganten Beaujolais Villages garantiert. Eine lebendige Säure und ein abgerundeter Körper machen diesen Wein zum idealen Begleiter zu Geflügel, leicht pikanten Gerichten aber auch zu Pasta. Genießen Sie ihn bei seiner idealen Serviertemperatur von 16°C.



#### Dornfelder QbA trocken, Rotwein 2019

Herkunft: Deutschland Anbaugebiet: Rheinhessen Geschmack: trocken

25,90 €

#### **Beschreibung:**

Dieser trockene Rotwe zeichnet sich durch sei tiefrote Farbe und sein gehaltvollen Geschmad aus. Kirsch -und Brombeerfrucht präger sein feines Bukett.



#### Châteauneuf du Pape

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Süd Frankreich Geschmack: trocken

nicht immer vorrätig

#### **Beschreibung:**

Dieser klassische Wein aus Südfrankreich wird aus einer Mischung von Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben hergestellt. Ein vollmundiger Wein mit üppigen Früchten:
Loganbeere, Himbeere, Lakritz, Mokka und würzige Töne. Bei 16°C mit Entenbrust, Lamm oder Wild in Sauce servieren.

55,00 €



### Artan Rosé Limestone Coast Reserve trocken, Roséwein 2018

Herkunft: Australien Anbaugebiet: Limestone Coast Geschmack: trocken

25,90 €



#### Frascati Secco 2016

Herkunft: Italien Anbaugebiet: Latium Geschmack: trocken

#### Beschreibung:

Südöstlich von Rom liegt das kleine Städtchen Frascati mit ihren vielen Tavernen, dass der gleichnamigen, traditionsreichen Weinbauregion zu ihrem

Namen Zart



verhalf.

25,90 €

zitronengelb schimmert dieser Frascati Superiore im Glas, eine dezente Nase von Grapefruit, Zitronenmelisse, Lindenblüte und Kräutern preisgebend. Am Gaumen trocken, besticht er durch einen herbfruchtigen Charakter mit gut eingebundener, lebendiger Säure und mittleren Körper. Im

#### Petit Chablis AOP trocken, Weißwein 2018

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Burgund Geschmack: trocken

#### **Beschreibung:**

Chablis - frisch und lebhaft Frisch und unbefangen ist der Chardonnay aus der Appellation Chablis mit ihrem milden Klima im Norden Burgunds. Im Glas zeigt sich dieser Petit Chablis in einem hellen Zitronenton mit grünen Reflexen. Am Gaumen trocken, sorgt die rassige Säure für Finesse und jugendlichen Charakter. Harmonisch mit einem mittellangen Abgang ist dieser Burgunder optimaler Begleiter zu frischem Ziegenkäse, edlen Fisch oder zu Meeresfrüchten. Genießen Sie den Wein bei seiner optimalen Serviertemperatur von 8-10°C.

45,90 €



#### Riesling Terroir Mosel QbA trocken, 2018

Herkunft: Deutschland Anbaugebiet: Mosel Geschmack: trocken

25,90 €

Beschreibung:

Vollmundig mineralisch Der Riesling Terroir präsentiert eine klare und hell strohgelbe Farbe im Glas. Der Duft zeigt intensive fruchtige Noten von Äpfeln, Birnen, Pfirsich, Aprikose sowie Zitrus. Sein Geschmack ist vollmundig, elegant von charakteristischer Mineralität geprägt. Im Finish lang und nachhaltig, idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch- oder Geflügelgerichten bei einer Serviertemperatur von 10 - 12 °C.



#### Grauburgunder Spätlese Rheinhessen, 2018

Herkunft: Deutschland Anbaugebiet: Rheinhessen Geschmack: trocken

#### 25,90 €

#### Beschreibung:

Vollmundiger Speisebegleiter In mittlerem Zitronengelb präsentiert sich dieser spät gelesene Grauburgunder. In der Nase, als auch am Gaumen erscheinen Aromen von Steinfrucht, Marille und Lindenblüte. Trocken ausgebaut und phenolisch im Charakter mit gut eingebundener Säure und vollmundigen Körpers, so ist dieser herrlich viskose Wein Ihr idealer Begleiter zu diversen Speisen mit Geflügel oder zu Flammkuchen. Genießen Sie ihn bei seiner optimalen Serviertemperatur von 10-12°C.



### Müller-Thurgau QbA trocken, Weißwein 2019

Herkunft: Deutschland Anbaugebiet: Franken Geschmack: trocken

25,90 €

#### **Beschreibung:**

Einer der Besten. Dass man auch hier höchste Qualität erzeugt, bewe die Winzergemeinscha Franken, die von den Experten der Berliner Wein Trophy zur "Besten Genossenscha Deutschlands 2019" gewählt wurde.



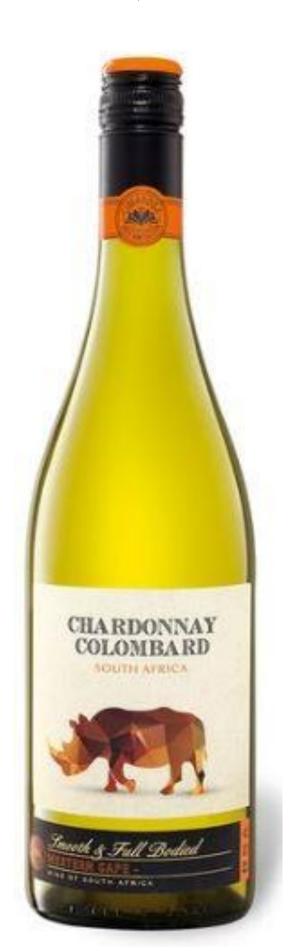
#### Chardonnay Colombard Südafrika trocken, 2019

Herkunft: RSA Anbaugebiet: Western Cape Geschmack: trocken

25,90 €

#### **Beschreibung:**

Südafrikanischer
Weißwein aus
Chardonnay und
Colombard Trauben.
Der Wein ist frisch
und saftig und hat
Noten von tropischen
Früchten und Vanille



#### Allini Prosecco DOP trocken, Perlwein 2018

Herkunft: Italien Anbaugebiet: Venetien Geschmack: trocken

### 18,90 €

#### **Beschreibung:**

Milder Prosecco für den Alltag.
Er ist erfrischend mit dezenten Noten von Pfirsich und Aprikose und prickelt angenehm. Er ist nicht nur wegen seines gefälligen Geschmacks ein unkomplizierter Partybegleiter, sondern auch noch wegen des praktischen Schraubverschlusses.



#### Crémant de Bourgogne brut, Schaumwein

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Bourgogne Geschmack: brut

#### **Beschreibung:**

Die Vielfalt Burgunds im Glas Eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten ist der Crémant de Bourgogne, der traditionell auf der Flasche vergoren wurde. In dezentem Goldgelb brilliert er mit einer feinen Perlage im Glas. Vielfältig ist sein Bukett. Töne von reifen Äpfeln, Birne, Heu, Akazienblüte und etwas Brioche würden selbst einige Champagner links liegen lassen. Herrlich zart ist das feine Prickeln am Gaumen spürbar und verführt zu mehr. Würze und herbe Aromen im Abgang lange hinterlassend, sehr harmonisch im Gesamtbild, ist dies der perfekte Aperitif für ganz besondere Momente und ein Begleiter für buttrige Fischgerichte. Genießen Sie diesen Crémant gut gekühlt bei 8°C.

26,90 €



#### Hautes Vignes, Cremant de Loire Brut

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Champagne Geschmack: brut

26,90 €

#### **Beschreibung:**

In diesem edlen Crémant aus mehr als 2-jähriger Flaschengärung in den Tuffsteinhöhlen unter dem Weingut kommen die Quittenaromen des Chenin bland Apfel- und Birnenaromen des Chardonnay und feine Beerennoten des weiß gepresste Cabernet Franc durch die milde Säure und die besonders feine Perlage perfekt zur Geltung. Zur Forellenpastete von La Bourriche aux Appétits, zur Galantine de Dinde von Maison Escourrou und zu feinen Desserts.

Pur ist dieser feine Crémant ein perfekter Aperitif und ideal, um auf einen Erfolg anzustoßen.



#### HEIDSIECK & CO MONOPOLE Blue Top brut

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Champagne Geschmack: brut

49,00 €

#### **Beschreibung:**

Der fruchtbetonte Champagner mit der lebhaften Perlage duftet intensiv nach tropischen Früchten. Am Gaumen ist er sehr gut strukturiert und voluminös. Die Aromen erinnern an einen Obstkorb, prall gefüllt mit Ananas, Maracuja, Orange, Pfirsich, Apfel und Birne.



#### BISSINGER Rosé brut, Champagner

Herkunft: Frankreich Anbaugebiet: Champagne Geschmack: brut

#### 49,00 €

#### **Beschreibung:**

Dieser Rosé-Champagner begeistert nicht nur mit einem hervorragenden Preisleistungsverhältnis, sondern vor allem mit seiner feinen Perlage und den frischen Fruchtaromen. Ein Hauch von Erdbeeren, Waldbeeren, frischen Orangenzesten und etwas Biskuit umschmeichelt die Nase. Im Glas schimmert ein helles kupfergelb mit zarten Orangenreflexen. Hergestellt in traditioneller Flaschengärung, gefällt dieser Champagner aufgrund seiner Mineralität, dem gut integrierten Säurebogen und der dezenten Fruchtsüße. Er passt gleichermaßen zur Vorspeise oder zum Dessert.



## WEINE

#### **ROTWEIN** (trocken)

FRANKREICH	ı
------------	---

Château Pape neuf du	Flasche	0.75   45,00 €
Bordeaux	Flasche	0.75   25,90 €
Beaujolais	Flasche	0.75   25,90 €
Cote du Rhône	Flasche	0.75   25,90 €

#### <u>ITALIEN</u>

Barolo	Flasche	0.75 l 45,00 €
Chianti	Flasche	0.75   25,90 €
Valpolicella	Flasche	0.75 l 25,90 €

#### **DEUTSCHLAND**

Dornfelder 0,20 l 7,90 € 0.75 l 25,90 €

#### **WEISSWEIN** (trocken)

#### **FRANKREICH**

Chablis	0.75   38,90 €
---------	----------------

#### <u>Italien</u>

Pinot Grigo 0,20 | 07,90 € 0.75 | 25,90 €

#### **Deutschland**

Grauer Burgunder	0,20   07,90 €	0.75   25,90 €
Riesling	0,20   07,90 €	0.75   25,90 €
Chardonnay	Flasche	0.75   25,90 €
Franken	Flasche	0.75   25,90 €

#### ROSE (trocken)

Weißherbst 0,20 l 07,90 € 0.75 l 25,90 €

#### PROSECCO / SEKT (trocken) CREMANT / CHAMPAGNER (brut)

BISSINGER	0,75   49,00 €
Crémant de Loire	0.75   26,90 €
Allini Prosecco DOP	0,75   18,90€

Champagner Rosé, brut

MONOPOLE 0,751 49,00 €

HEIDSIECK & CO Champagner Blue Top,

GETRÄNKE			200 Detmolder Kirsch	0,331	€ 03,90
APERITIF			200 Detmolder AHF	0,331	€ 03,90
100 Prosecco	0,101	€ 03,80			
101 Prosecco auf Eis	0,101	€ 03,80	200 Pilsener Urquell	0,331	€ 03,90
102 Aperol Spritz	0,401	€ 06,80	200 Tsingtao	0,331	€ 03,90 € 03,90
104 Campari Orange/Soda <sub>108</sub>	0,401	€ 06,80	200 13111gta0	0,551	C 03,50
106 Martini Bianco/Dry <sub>107</sub> /Rosa		€ 04,80			
109 Sherry cream/medium <sub>110</sub> /d	lry <sub>111</sub> 5 cl	€ 04,80			
			200 ERDINGER WEIZEN BIERE		
			200 ERDINGER WEIZEN TRÜB	Flasche 0,50l	€ 06,20
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE			200 ERDINGER WEIZEN AHF	Flasche 0,50l	€ 06,20
200 Pellegrino still	Flasche 0,25l	€ 03,50	200 ERDINGER DUNKEL	Flasche 0,50l	€ 06,20
201 Pellegrino classic	Flasche 0,25I	€ 03,50			
202 Pellegrino still	Flasche 0,75l	€ 06,90	KAFFEE & CO		
203 Pellegrino classic	Flasche 0,75l	€ 06,90	700 Kännchen Kaffee		€ 05,50
204 Pepsi-Cola	0,301	€ 03,90	700 Kännchen Kaffee Hag		€ 05,50
205 Pepsi-Cola light 206 Fanta	0,30l 0,30l	€ 03,90 € 03,90	700 Latte Macchiato		€ 04,00
207 Spezi	0,301	€ 03,90 € 03,90	700 Milchkaffee		€ 04,00
208 Sprite	0,301	€ 03,90	700 Espresso		€ 03,00
204 Pepsi-Cola	0,501	€ 03,90	700 Cappuccino		€ 04,00
205 Pepsi-Cola light	o,50l	€ 03,90			
206 Fanta	0,501	€ 03,90			
207 Spezi	0,501	€ 03,90	TEE	5 · 1·	0.05.50
208 Sprite	0,501	€ 03,90	700 TWININGS TEA Kännchen		€ 05,50
			700 TWININGS TEA Kännchen 700 TWININGS TEA Kännchen		€ 05,50 € 05,50
Säfte	0.001	6.00.00	700 TWININGS TEA Kännchen		€ 05,50 € 05,50
220 Apfel	0,301	€ 03,90	700 Früchte Tee	Larr Grey	€ 03,50 € 04,50
221 Orange 223 Rhabarber	0,30l 0,30l	€ 03,90 € 03,90	700 Minze		€ 04,50
2	0,301	€ 03,30	700 Green Tea		€ 04,50
			SCHOKOLADE		
			700 Heiße Schokolade		€ 05,50
SAFT SCHORLE	0.001	6.00.00	700 Heiße Schokolade mit Sah	ne	€ 05,50
225 Apfelsaftschorle Schorlen verschiedene	0,301	€ 03,90			
schorien verschiedene	0,301	€ 03,90	DIGESTIF		
SCHWEPPES			800 Williams Birne	4 cl	€ 04,50
230 Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,20l	€ 03,90	800 Himbeergeist 800 Obstler	4 cl 4 cl	€ 04,50
231 Schweppes Tonic	Flasche 0,20l	€ 03,90	800 Obstlet 800 Grappa	4 cl	€ 04,50 € 04,80
232 Schweppes Ginger Ale	Flasche 0,20l	€ 03,90	800 Ramazotti	4 cl	€ 04,50 € 04,50
233 Schweppes Bitter Orange	Flasche 0,20l	€ 03,90	800 Fernet	4 cl	€ 04,50
200 DETMOLDE BIERE			800 Bailey's	4 cl	€ 04,50
200 Detmolder Pils	0.331	£ 0.4 E0	800 Jägermeister	4 cl	€ 04,50
200 Detmolder Pils herb	0,33l 0,33l	€ 04,50 € 04,50	800 Aquavit	4 cl	€ 04,50
200 Detmolder Land	0,331	€ 04,50 € 04,50	800 Malteser	4 cl	€ 04,50
200 Detmolder Radler SUN	0,331	€ 04,50	800 Cognac V.S.O.	4 cl	€ 04,50
200 Detmolder Tusnelda	0,331	€ 04,50	WEIN		
200 Detmolder Zwickel	0,331	€ 04,50	800 Wein-Schorle	0,33	€ 6,90
200 Detmolder Keller	0,331	€ 04,50	222 22 2522	2,23	- 5,50

ALLERGENE
HAUPTGERICHTE
ALPHABETISCH

ASIA HÄHNCHEN G GLUTENHALTGES GETREIDE, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, LAKTOSE, SESAN

**BABY OKTOPUS &** 

**CALAMARI** 

BOEUF BOURGUIGNON GLUTENHALTGES GETREIDE, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, LAKTOSE

ENTE FILET

FLAMMKUCHEN KLASSISCH GLUTENHALTGES GETREIDE, FLAMMKUCHEN LACH GLUTENHALTGES GETREIDE, FLAMMKUCHEN TOMATE GLUTENHALTGES GETREIDE,

FLANK STEAK

**FORELLE MÜLLERIN** 

GANS BRUST GANS KEULE

**GROSSER GEMISCHERT** 

SALAT SOJA, MILCH, LAKTOSE, NÜSSE

HIRSCH RÜCKEN

HIRSCHGULASCH GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE KALBSBACKEN GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE

LACHS FILET

LAMM KARREE

LAMMGULASCH GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE

MAIS HÄHNCHEN SELLERIE, SENF. SESAMSAMEN. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE PASATA GARNELE GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE, KREBSTIERE

PASTA BOGNESE GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE PASTA GORGONZOLA GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE

PRAWNS KREBSTIERE

**RIB EYE** 

RISOTTO WALDPILZE SAHNE, HARTKÄSE, MILCHEIWEIS, LAKTOSE

**RUMP STEAK** 

**SALAT PUTE** 

SALAT RÄUCHERLACHS SENF. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

SEETEUFEL

**SIRLOIN** 

STROGANOFF GLUTENHALTGES GETREIDE, SOJA, MILCH, LAKTOSE

SURF & TURF KREBSTIERE

**ZARTE FILETMEDAILLONS** 

**BEILAGEN ALPHABETISCH** 

CHAMPIGNON VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSI

COUS COUS SOJABOHNEN, COUSCOUS, GLUTEN, SOJA CURRY BULGUR GLUTEN, MILCHEIWEISS, LAKTOSE, SENF

ERBSEN MINZ PÜREE VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSE

FARFALLE HARTWEIZEN GRIESS, GLUTEN.

GEMÜSE WILD REIS MÖHREN, BROKKOLI, PAPRIKA, ERBSEN REIS, WILDREIS, ZUCKER,

GRILLGEMÜSE

**BAVARIA BLUE** 

KARTOFFEL DRILLINGE

KARTOFFEL PÜREE VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSE KNÖDEL GLUTEN, EIER, LAKTOSE K SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SI

KÜRBIS PÜREE VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSI

LAMM KARREE MÖHREN DUO PERL ZWIEBELN PREISELBEEREN

RÄUCHERLACHS

ROSENKOHL SPECK

ROTE BEETE ROTKRAUT

ROTWEIN SAUCE VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSI VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSI

**SCHMORZWIEBELN** 

SPÄTZLE GLUTEN

**SPINAT** 

SPINAT PÜREE VOLLMILCHPULVER, SAHNE, MILCHEIWEISS, LAKTOSI

WALDPILZE WURZELGEMÜSE GARTENGEMÜSE

**SUPPEN ALPHABETISCH** 

ARABISCHE KAFIR LIMONEN CI SESAM, SAHNE, SENF

BOUILLABAISSE KREBSTIERE
HUMMER BISQUE KREBSTIERE
KÜRBIS CREME SAHNE

MARONEN CREME LACTOSE, GLUTEN, SAHNE

RINDER CONSOMMÉ

STEINPILZ SAHNE CREME WALLNÜSSE, SAHNE

TOMATENSUPPE "RUSTIKAL" SELLERIE

**VORSPEISEN ALPHABETISCH** 

DIM SUM KREBSTIERE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE WALLNÜSSE, SAHNE

RINDER CARPACCIO KAPERN

**DESSERTS ALPHABETISCH** 

APFEL TARTE NÜSSE, SAHNE, GLUTEN
APFELSTRUDEL NÜSSE, SAHNE, GLUTEN
CRÈME BRÛLÉE NÜSSE, SAHNE, GLUTEN
KAISERSCHMARREN NÜSSE, SAHNE, GLUTEN

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN

**SORBET**