

SUPPEN & VORSPEISEN

Schaumsüppchen von Roter Bete und geräuchertem Speck mit karamellisierten Äpfeln und Schnittlauch	€ 4,50
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse, Flädle und Rinderfilet	€ 4,90
Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit gerösteter Chorizzo und Pesto	€ 4,90
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch an hausgemachten Nudeln in Zitronen - Kräuterrahm	€ 8,50
Gegrilltes Gemüse mit lauwarmen Rinderfiletscheiben gerösteten Pinienkernen, Rucola und Reggiano.....	€ 11,00
Lachscarpaccio mit Gurken - Ingwersprossensalat abgerundet mit Caipirinha - Wasabicrème, frischen Meerrettichspänen und Sesamöl	€ 11,50

SALATE

Salatarrangement „advena“ knackig, frisch und farbenfroh gemischt mit Sprossen, jungen Keimen, Kernen, knusprigem Serranoschinken, Tramezzini und Parmesanspänen.....	€ 7,90
Probierportion	€ 5,90
oder arrangieren Sie es sich lieber mit...	
gegrillten Putenbruststreifen und exotischen Früchten	€ 9,90
gebratenen Lachstranchen und frischen Beeren	€ 11,50

Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing...

- Spezialdressing** - ein leichtes Rahmdressing - tomatisiert, fruchtig und würzig
- Aceto Balsamico Vinaigrette** - mit kalt gepresstem Olivenöl und Kräutern
- Honig - Senfdressing** - würzig und herzhaft durch verschiedene Senfsorten abgerundet durch die feine Süße des Honigs

* * *

**Sehr geehrte Gäste, wir legen besonderen Wert darauf, Ihnen die beste Qualität aller Speisen und eine vielfältige Getränkeauswahl zu garantieren.
Unser Angebot wird deshalb mit viel Liebe und Sorgfalt ausgewählt und durch saisonale Angebote ergänzt.
Wir achten darauf, Ihnen möglichst ausschließlich kennzeichnungsfreie Lebensmittel anzubieten.
Gerne können Sie jederzeit eine Produkttafel einsehen, in der die kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel, die verwendet werden, aufgeführt sind.**

FLEISCH & MEER...

Gekochter Tafelspitz auf gedämpften Wurzelgemüse Apfel - Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	€ 15,50
Schweinefilet im Käse - Speckmantel an Balsamico - Buttersoße dazu ein saftiges Gemüse - Pilz - Risotto mit frischem Spinat	€ 16,50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Thymian - Butterjus dazu gegrilltes Ofengemüse und ein kleines Bohnenragout, Olivenpolenta.....	€ 17,90
Kross gebratene Entenbrust mit Zwetschgenragout und Waldhimbeerjus auf gerahmten Spitzkohl und Roter Bete, Kartoffel - Birnengratin	€ 19,90

Unsere besondere Empfehlung zum Lammrückenfilet:

Rotweincuvée Pas De Deux

Weingut Mathias Gaul, Pfalz

Ein Komposition aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder mit einem kräftigen und voluminösen Körper.

Dieser Wein brilliert mit einem intensiven Duft und Geschmack nach dunkelroten Beeren

und wird durch seine Holznote zu einem Genuss, der den Gaumen weich und samtig verwöhnt.

Fl. 0,75 l € 23,00

* * *

Lachs unter einer Orangen - Walnusskruste mit leichter Zimtnote auf frischem Wirsing in Safran - Senfsoße Schnittlauchkartoffeln	€ 16,90
Zander im Speckmantel gebraten auf gerahmtem Paprika - Proseccokraut Rosmarinkartoffeln	€ 17,50
Variation von Lachs, Zander und gebratenem Tintenfisch Krustentiersoße und getrüffeltes Gemüsetagliarini	€ 17,90

Unsere besondere Empfehlung zum Zander:

Rüdesheim Berg Schlossberg

Riesling Spätlese trocken, Domäne Weingut Schloss Schönborn

Ein eigenwillig erdiger und rustikaler Wein, der sich an der Luft

zu einem vollsaftigen Wein mit einem säurefrischen Finale entwickelt

Fl. 0,75 l € 32,50

* * *

Sehr geehrte Gäste, um Ihnen auch die Vielfalt der saisonalen Produkte präsentieren zu können,
bieten wir Ihnen eine wechselnde Tagesempfehlung unserer Küche.
Unsere charmanten Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

FRISCH VOM GRILL

Das Rindfleisch für Ihr Filet- oder Rumpsteak kommt ausschließlich von kontrollierten argentinischen Freilandfarmen.

Putenbruststeak 220g natur	€ 9,90
Putenbruststeak 220g garniert	€ 12,90
Rumpsteak 200g natur	€ 14,90
Rumpsteak 200g garniert	€ 17,90
Filetsteak 180g natur	€ 18,90
Filetsteak 180g garniert	€ 21,90

Ganz nach Lust und Laune können Sie Ihr Steak mit folgenden Garnituren kombinieren:

American - mit knusprigen Speckscheiben, gebratenen Tomaten, Kräuterbutter, Krautsalat und gebackenen Zwiebelringen

France - mit Brie überbacken und Preiselbeer - Pfeffersoße

Mexican Style - mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und viel Tomate, verfeinert mit Chili

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Kräuterbutter	€ 1,50
Röstbrot	€ 2,00
Sauce Béarnaise	€ 2,00
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck gebraten	€ 2,90
Pommes frites, Kroketten oder Wedges	€ 2,90
Ausgesuchtes, frisches Gemüse vom Markt	€ 3,10
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	€ 3,10

SÜßES FINALE

Unser Sorbet der Saison

Kugel	€ 2,50
-------------	--------

Vanille - Semmelknödel auf warmen Zimtpflaumen

mit Crème Elisée - Eis und Proseccosabayone	€ 4,90
---	--------

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanille - Rahmeis und frischer Minze.....	€ 5,90
---	--------

Schokoladen - Soufflée mit heißem, flüssigem Schokoladenkern

Salat von zweierlei Orangen, Vanille - Grand Marnier - Frappée	€ 6,90
--	--------

Unsere Preise verstehen sich inclusive aller Steuern und Abgaben.