

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Hokkaido – Kürbiscremesuppe

Kurkuma / Kokosmilch / Kernöl

7,9 + kleiner Hühnchen Spieß 2,5

Garnelen in Panko & kleine Frühlingsrollen

Sweet Chilli Sauce

10,9

Unser Klassiker!!!

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian - Trüffelhonig

Wildkräutersalate / mit Balsamico Dressing /

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten / Nusskrokant

13,9

Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten / Nusskrokant

8,9

Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen

Grill Gemüse / italienischer Schinken & Salami / Strauchtomaten mit

Mozzarella und Basilikum / Garnelen im Pankoteig / Ziegenkäse

Pralinen / Oliven & Ciabatta Brot

17,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise

8,9

Drei schottische Jakobsmuscheln

auf gebratener Blutwurst vom Limburger Klosterschwein /

Kürbis-Kartoffelpüree / Kalbsjus / Wildkräuter

16,9

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Dill- Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

25,9

Unsere Bunte Fischvariation

Wolfsbarsch / Fjordlachs / Black Tiger Gamba

Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse / Zitronen Burre Blanc

32,9

Unser Klassiker!

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Kartoffelstampf / Rahmkohlrabi / Rosinen- Sauerbratensauce /

Mandeln

22,9

Angus Rumpsteak unter der Dijonsenf Kruste

Herbstgemüse / Pommes Frites

29,9

Unser Klassiker!

Tagliatelle mit Rinderspitzen

Kirschtomaten / Herbstpilze / Trüffelrahm / Parmesan

22,9 als vegetarisches Gericht 15,9

Jedermann Wildkräutersalat

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /

Nusskrokant / Beeren 12,9

Wahlweise zum Salat dazu:

Rinderspitzen + 11

Gebratene Hähnchenspieße + 7

Lachsfilet vom Grill + 12

Vom Grill

Wir braten unsere Steaks für Sie zartrosa „medium“ oder auch gerne zum Garpunkt Ihres Geschmackes.

Angus Rinderfilet

36,9

Medaillons vom Duroc Schweinefilet

22,9

Angus Rib Eye Steak 250g

31,9

Herkunft und Qualität des Rib Eye Steak

Das Ribeye Steak gehört zu den klassisch amerikanischen Cuts. Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Ribeye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist. Umgeben wird dieser zentrale Muskel von etwas durchwachsenerem Fleisch, dem Hochrippendeckel. Das Ribeye ist hierbei im Geschmack intensiver und etwas fester im Biss als ein Filet, ein Steak für echte Rinderfans.

**Zu unseren Fleischgerichten vom Grill reichen wir Ihnen immer:
Cognac Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln oder Pommes / Marktgemüse**

Zu den Steaks servieren wir Ihnen verschiedene Maille Senfsorten

Aufpreis Süßkartoffelpommes zu den Gerichten+ 2€

5- Spices Kräuterbutter + 2€

Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen:

2020 Shiraz Cabernet KOONUNGA HILL Penfolds Australien, trocken

0,2l 8,5

Geschmorte Lamm Haxe aus dem Backofen

Marktgemüse / getrüffeltes Rosmarin – Kartoffelgratin / Thymianjus
26,9

Aus der Region - Wildbratwurst von Hirsch und Wildschwein

Kartoffelstampf / Rotweinjus / Röstzwiebeln
16,9

Keule von der Martinsgans

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Gänsesauce / Marzipanapfel
31,9

Brust von der Martinsgans

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Gänsesauce / Marzipanapfel
32,9

Wildgulasch in Rotweinjus

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Rotweibirne
24,9

Unsere Rotweinempfehlung zu Gans und Wild

„Gänsehaut Pur „ vom Winzer Eric Manz

Gänsehaut Pur setzt sich zusammen aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon

Schwarzriesling und Spätburgunder Aromen reifer Waldbeeren und Kirschen schenken dem Wein seinen fruchtigen Geschmack

0,2l 8,00€

Frische Nordseemuscheln

“Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Butter – Weißweinsud / gebuttertes Schwarzbrot
18,9

“Spanische Art“

Gemüse / Tomaten - Knoblauchsud / geröstetes Ciabatta Brot
19,9

Zu den Muschelgerichten empfehlen wir Ihnen einen trockenen Sauvignon Blanc
2021 Millet Cotes de Gascogne, France 0,2l 6,5

Dessert & Käse

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen eine Beerenauslese
2020 Ortega vom Weinhaus Dorwagen, Rheinhessen 0,1l 7€

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet
9,9

Unser Klassiker!

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / frische Beeren
10,9

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen
7,9

Zitronensorbet mit Vodka und Blaubeeren
6,9

Walnusseis mit Baileys und Beeren
6,9

Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter
11,9

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel /
Mango Sorbet / Cassis Sorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnusseis

Kugel je 2,5

Prinz Fein Brennerei Österreich

Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere
2cl je 6,5

Martini Espresso

Lantenhammer Kaffee Likör / Vodka Espresso / Zuckerlikör / Eis
11

Probieren Sie unsere neuen Edelbrände der Feinbrennerei
Lantenhammer am Schliesee