

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Granatapfel „Sprit“

Prosecco / Orangenscheibe / Zimt / Granatapfelsirup / Eis

7,5

San Bitter / Tonic Water / Limette / Eis

6,5€

Begleitend zum zum Aperitif

Jahrganssardinen in der Dose / Frittierte Petersilie / Zitrone / gebuttertes Brot 12

\*\*\*

Serano Schinken mit Oliven 9

### **Pikante Pariser Zwiebelsuppe**

in der Löwenkopf Terrine mit würzigem Käse gratiniert

8,9€

### **Garnelen im Filoteig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn**

Sweet Chilli Sauce / Krabbenchips

11,9

### **Ziegenkäse vom Niederrhein**

mit Thymian – Trüffelhonig gratiniert auf Pflücksalat

/ Himbeerdressing / Feigen Chutney / Gemüsechips / Nusskrokant

13,9

### **Kleiner Wildkräutersalat mit Himbeerdressing**

Feigen Chutney / Gemüsechips / Kirschtomaten / Nusskrokant

9,9

### **Unsere“ Jedermann Tappas“ für 2 Personen**

Seranoschinken & Shorizo / Tortilla / Pimentos de Padron

Knoblauch Garnelen / Manchego Käse / Albondingas in Tomatensauce

Oliven & Ciabatta

19,9

### **Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan**

Trüffelmayonnaise

8,9

### **Vitello Tonnato**

Thunfischsauce / Zitrone / Pflücksalat / frittierte kapern

13,9

# Hauptgerichte

*Unser Klassiker!*

## **2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Pommes Frites / Dill - Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitronenpäckchen  
26,9

## **Gebratenes Zanderfilet**

Rosmarinkartoffeln / Knoblauch - Blattspinat / Zitronen Burre Blanc  
26,9

*Unser Klassiker!*

## **Linguine mit Rinderfiletspitzen**

Cherrytomaten / Wiesenpilze / Trüffelrahm / Parmesan  
22,9 als vegetarisches Gericht 15,9

## **Penne mit vier gebratenen Black Tiger Garnelen**

Pikantes Tomatensalsa / Chili / Knoblauch / Parmesan  
29,9

## **Jedermann Wildkräutersalat**

Himbeer -Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /  
Nusskrokant / Beeren 12,9

## **Wahlweise zum Salat dazu:**

Rinderspitzen + 10

2 Gebratene Hähnchenspieße + 8

Zanderfilet + 11

## **Endivien „untereinander“**

mit gebratener Landblutwurst & Spiegelei  
16,9

**Hausgemachter Grünkohl „untereinander“**

mit Kassler und Mettwurst

15,90€

**Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Rosinen - Sauerbratensauce / Mandeln

22,9

**Geschmorte Lamm Haxe aus dem Ofen**

Tomaten – Kichererbsen - Blattspinat /  
cremiges Kartoffel - Selleriepüree / Thymianjus

28,9

**Angus Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln**

Pommes Frites / Gartensalat mit Himbeerdressing

31,9

**Angus Rinderfilet vom Grill mit Rotweinjus**

Grünes Erbsenpüree / Schmörkes Kartoffeln / Gemüse /

37,9

**Schweinefiletspitzen mit Edelpilzrahm**

Butterspätzle / Gartensalat mit Himbeeressig

21,90€

**Medaillons vom Schweinefilet im Serano Schinkenmantel**

Kartoffel -Selleriepüree / glaciertes Wintergemüse / Pfeffersauce

**Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen:**

2020 Shiraz Cabernet KOONUNGA HILL Penfolds Australien, trocken

0,2l 8,5

# Dessert

Tonka Bohnen Creme Brûlée mit Wallnusseis  
9,9

Tiramisu mit Amarena Kirscheis  
und „beschwipsten“ Beeren  
8,9

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade  
Vanilleeis / „beschwipste“ Beeren  
10,9

Martini Espresso  
Lantenhammer Kaffee Likör /  
Vodka / Espresso / Zuckerlikör / Eis  
10

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

Zitronensorbet mit Three Sixty Vodka und Blaubeeren  
6,9

Walnusseis mit Baileys und Beeren  
6,9

## Unsere Eis und Sorbet Sorten

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

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis /  
Walnusseis / Pistazieneis Kugel je 2,5

\*\*\*\*

Prinz Fein Brennerei Österreich  
Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere  
2cl je 6,5

Probieren Sie unsere neuen Edelbrände der Feinbrennerei  
Lantenhammer am Schliersee

## *Frische Nordseemuscheln*

### “Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Butter – Weißweinsud / gebuttertes  
Schwarzbrot

19,9

### “Spanische Art“

Gemüse / Tomaten - Knoblauchsud / geröstetes Ciabatta Brot

19,9

Lust auf gebratene Black Tiger Garnelen?

Sprechen Sie uns gerne auf den Kilo Tagespreis an.

Serviert mit Knoblauch - Chili – Kräutersud

Geröstetes Brot / Aioli

Zu den Muschelgerichten empfehlen wir Ihnen einen trockenen

Sauvignon Blanc 2022 Millet Cotes de Gascogne, France

0,2l 6,5