

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Granatapfel „Spritz“

Prosecco / Orangenscheibe / Granatapfel Likör / Minze / Eis
7,9

San Bitter / Tonic Water / Limette / Eis (alkoholfrei)
6,9

Begleitend zum zum Aperitif

Jahrganssardinen in der Dose / Frittierte Petersilie / Zitrone / gebuttertes Brot
11

Serano Schinken mit Oliven und Baguette
9

Pikante Hokkaidokürbissuppe

Kokosmilch / Seranochips / Steierisches Kürbis Öl
8,9

Kürbis - Kartoffel - Rösti

Pflücksalat / gebratenen Pfifferlinge in Kräuterrahm oder Räucherlachs mit
Honig - Senfcreme
15,9

Garnelen im Filo Teig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn

Sweet Chili Sauce / Krabben Chips / Wakame
13,9

Ziegenkäse vom Niederrhein

mit Thymian – Trüffelhonig gratiniert auf Pflücksalat /
Himbeerdressing / Feigen / Gemüsechips / Nusskrokant
14,9

Kleiner Herbstsalat

Pflücksalat / Feigen / Birnen / karamellisierte Wallnüsse Balsamico – Vinaigrette
10,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise
9,9

Confierte Rotgarnelen

Gebratene Römersalatherzen im Speckmantel mit altem Balsamico abgelöscht
14,9

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

Gebratenes Zanderfilet

Rosmarinkartoffeln / Knoblauch - Blattspinat /
Zitronen – Buttersauce
24,9

Unser Klassiker!

Linguine mit Rinderfiletspitzen

Kirschtomaten / Wiesenpilze / Trüffelrahm / Parmesan

22,9

als vegetarisches Gericht

15,9

Linguine „Surf & Turf“

Scampis / Angus Rinderfiletspitzen
Chili / natives Olivenöl / Knoblauch

24,9

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten-

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Tartar

-

19,9



Unser Klassiker!

Kalbsleber `Berliner Art`

Kartoffel - Selleriestampf / Apfelringe /
Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus 22,9

Tafelspitz vom Weideochsen mit Meerrettichsauce

Butterkartoffeln / gerahmter Kohlrabi & etwas Muskat
24,9

Barbarie Entenbrust Sous Vide gegart

Polenta Schnitte / Orangen - Rahmwirsing /
Pflaumenjus
31,9

Vom Grill

Iberico Schweinefilet Medaillons vom Grill

24,9

Angus Rumpsteak 250g vom Grill

34,9

Angus Rinderfilet 200g vom Grill

37,9

Dazu reichen wir Ihnen

Cognac - Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes Frites,
Rosmarinkartoffeln und junges Sommergemüse

Kalbs Kotelett (Carré) vom Grill

Knoblauch - Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Thymianjus
confierte Kirschtomaten / sautierte Pfifferlinge
32,9



Jedermann Wildkräutersalat

Pflücksalat / Himbeere - Balsamico Dressing / Kirschtomaten /
Croutons
Nusskrokant / bunte Beeren
13,9

Wahlweise zum Salat dazu:

Gebratene Hähnchenspieße
Roastbeef -*rosa gebraten*-
gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce
je 8,0

Baked Potato mit Schnittlauch - Sauerrahm

und buntem Wildkräutersalat mit Himbeer - Dressing
14,9

Wahlweise (inkl. Kartoffel) mit:

Gebeiztem Räucherlachs
19,9
oder
gebratene Scampis mit Teriyaki
Sauce
20,9
oder
Angus
Rinderfiletspitzen
22,0

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge gebraten mit Speck und Zwiebeln

Röstkartoffeln // Gartensalat

19,9

Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen

Wildkräutersalate / Kirschtomaten / Croutons helles Balsamico

Dressing

19,9

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen á la creme

20,90

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen á la creme

Pommes Frites / Gartensalat

28,9

Angus Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen

mit Speck und Zwiebeln / Röstkartoffeln / Gartensalat

39,9

Nordseemuscheln

„Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter -
Weißweinfond gebuttertes Schwarzbrot

18,9

„Spanische Art“

Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud //
Zwiebeln / mediterrane Kräuter / Zitrone
Geröstetes Ciabatta Brot

19,9

Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“

mit Käse gratiniert, gerötetes Ciabatta

21,9



RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer eine Idee persönlicher...

Dessert

Unsere Creme Brûlée mit Cassis Sorbet und Beeren
9,9

Heikes „Cheesecake“
nach einem Rezept unserer Azubine
Kirschsauce / Amarena Kirscheis / Hippe
9,9

Dörrpflaumen – Kompott
Stracciatella Eis / Sahne
10,9

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / 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
Walnusseis mit Baileys und Beeren 6,9
Espresso mit Vanilleeis „Affogato „ 6,9

Unsere Eis und Sorbet Sorten

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 6

Probieren Sie unsere neuen Edelbrände der Feinbrennerei
Lantenhammer Schliersee
Haselnuss / Blutorange / Williams Birne / Marille / Heidelbeere
2cl 7