

Suppen

Waldpilzcrème

mit Cognacrahm

8,90 €

Kürbis-Currycrème

mit Gamba-Spieß

9,90 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio

mit Basilikum-Pesto und Salat im Parmesankorb

20,90 €

Zander unter einer Kartoffelkruste

an Safransauce dazu Pancetta und Spinat

20,90 €

Winterlicher Feldsalat

an Preiselbeeren-Vinaigrette mit gebratenen Pilzen **V**

17,90 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

an Limetten-Vinaigrette dazu Salat und Walnüsse **V**

18,90 €

Schnitzel

Cordon Bleu vom Kalb

*an Sauce Hollandaise gefüllt mit Serrano und mittelaltem Gouda
dazu Salat und Bratkartoffeln*

29,90 €

„Original Wiener“

Kalbsschnitzel an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

28,90 €

Schweineschnitzel „Berner Art“

*mit Champignons - Sauce Bénaise und Käse gratiniert
dazu Salat und Pommes-frites*

23,90 €

Fisch

Heilbutt unter einer Kräuterkruste

an violetter Senfsauce dazu Möhren-Lauchgemüse und Salzkartoffeln

33,90 €

Gebratener Lachs

mit Gambas an einer Krabben-Bisque

auf Tagliatelle aus eigener Herstellung und Baby-Spinat

34,90 €

Edelfischpfanne

vom Lachs - Zander - Heilbutt - Gamba an Weißweinsauce

dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert

32,90 €

Smoky Heide

mit Kirschholz unter einer Glosche geräuchert

Lammragout

mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

27,90 €

Rind

Argentinisches Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes-frites

33,90 €

„Chateaubriand“ 550 g ab 2 Pers.

mit Cognac am Tisch flambiert an Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce

dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl

49,90 € p/P

„Chateaubriand Surf & Turf“ 550 g ab 2 Pers.

mit Cognac am Tisch flambiert an Krabben-Bisque und Sauce Béarnaise

dazu Gambas mit Gemüse und Beilagen nach Wahl

59,90 € p/P

Fleisch

Parma-Schweinefilet

an Mönchsauer-Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten

29,90 €

Gebratene Entenbrust

in einem Honig-Sesammantel an Orangensauce mit Spitzkohl und Gratin

32,90 €

Rheinischer Sauerbraten

mit Rotkohl und Serviettenknödeln

23,90 €

Gratinierte Filetspitzen

vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert

27,90 €

Gans - Wild

Salimbocca vom Kaninchen

an Portweinjus mit gebratenen Pilzen und Serviettenknödel

27,90 €

Geschmorte Gänsekeule

an Maronensauce mit Rotkohl und Serviettenknödel

33,90 €

Hirschmedaillons

unter einer Walnusskruste an Blaubeersauce mit Spitzkohl und Gratin

35,90 €

Gerichte für Kinder bis 12 Jahren

Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets oder Cheeseburger

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch

14,90 €

Vegetarische Gerichte

Winterlicher Feldsalat

an Preiselbeeren-Vinaigrette mit gebratenen Pilzen V

17,90 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

an Limetten-Vinaigrette dazu Salat und Walnüsse V

18,90 €

Gefüllter Hokkaido Kürbis

an Kokos-Curry mit Gemüse und Kartoffeln unter Gruyère gratiniert V

19,90 €

Anti-Pasti Pfännchen

mit Rosmarinkartoffeln und Feta gratiniert V

19,90 €

Tagliatelle

aus eigener Herstellung

an Knoblauchrahmsauce dazu Spinat mit Tomaten und Feta V

19,90 €

Desserts

Dame-Blanche

mit belgischer Callebaut-Schokolade

9,90 €

Heide Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeelikör

9,90 €

Crème-brûlée

von der Tonkabohne mit Cointreau am Tisch flambiert

9,90 €

Apfel-Mandel Serviettenknödel

mit Bio-Vanilleeis

9,90 €

Bratapfel

mit Zwetschgen-Glühwein Ragout an Vanillesauce und Bio-Printen-Eis

9,90 €