

Vorspeise

Gegrillte Avocado mit mediterranem Hummus und gebratenen Shrimps	16,50 €
als Hauptgang	21,50 €

Suppe

Süßkartoffel-Kokossüppchen mit knusprigem Garnelenspieß	9,50 €
--	--------

Salate

Caesar Salat mit Maishähnchenbrust dazu Brotcroutons, Bacon Chips und Parmesan	18,90 €
--	---------

Chefsalat mit mildem Chili Dressing, Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Schinken und Käse, dazu ein kleines Rumpsteak	24,90 €
--	---------

Burger

„Alte Schule Burger“ Rindfleisch Patty mit Bacon, Käse, Jalapenos, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce, dazu Steakhousepommes	21,90 €
--	---------

Burger „Mediterran“ , Rindfleisch Patty mit gebratenem Gemüse, Chili-Guacamole und Gorgonzolakäse überbacken	21,90 €
--	---------

Hähnchen-Burger im Knuspermantel aus Mango-Chili-Chutney gebraten dazu Ananas, Spitzpaprika und Cheddar überbacken	23,50 €
--	---------

Fleisch

„Wittgensteiner Krüstchen“ Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignons in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat	19,90 €
--	---------

Argentinisches Rumpsteak mit pikantem Bohnengemüse auf vanillierter Pfefferjus und Kartoffel-Speck-Spieß	32,50 €
--	---------

Fisch

Glasiertes Lachsfilet auf grünem Spargelragout	27,90 €
---	---------

Unser Dessert zum Abschluss

Creme Brûlée mit karamellisierten Mirabellen, Rahmeis und Krokant	9,90 €
--	--------

Guten Appetit!





Menü







Vegetarisches/Veganes-Menü


Suppe

-  **Marokkanische Gemüsesuppe** mit Ei-Würfeln (9,90 €)
 für die Veganer auch gerne ohne Ei-Würfel (9,90 €)

Hauptgang

-  **Kartoffel-Couscous-Küchlein** mit Gurkensalat (21,90 €)
-  **Selbstgemachte Fettuccine** mit Pfifferlingen, Rucola und Grana Padano (22,90 €)
-  **Mais-Popcornfalafel** mit Kichererbsen-Humus und Kokos-Minz-Joghurt (24,90 €)
-  **Auberginen Schnitzel** mit Karottenpüree und Lauch-Pilaw-Reis (24,90 €)

Dessert

-  **Dreierlei Sorbet** mit karamellisierten Mirabellen (11,90 €)

Preis pro Person: 35,90 €



Wild-Menü

Suppe

Essenz vom Wild mit einem Hauch von orientalischen Gewürzen (11,00 €)

Hauptgang

Wildgulasch aus heimischer Jagt mit Haselnussspätzle
dazu Apfelmus und Preiselbeeren (27,90 €)

Steak von der Hirschkeule auf dem Holzkohlegrill gegrillt mit sautierten Pfifferlingen
und einem Speck-Kartoffelspieß (37,00 €)

Medaillons vom Hirschrücken unter der Pfifferling-Kruste mit Birnen-Spitzkohl
und Haselnussspätzle (43,00 €)


Dessert

Mango-Kokos-Panna Cotta mit Blaubeer-Kompott (10,90 €)

Preis pro Person: 41,90 €



Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die verwendeten Allergene. Bitte sprechen Sie uns an!

 = vegetarische Gerichte

 = vegane Gerichte

