

## Vorspeise

„Brotkörbchen“ mit selbstgebackenem Brot und Baguette, dazu zweierlei Dips 5,50 €

## Suppe

Sellerie-Apfelsüppchen mit Croutons 9,90 €

## Salate

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

## Burger

„The Italian Burger“ Rindfleisch Patty mit Cheddar, Tomate, getrocknete Tomate, eingelegte Aubergine und Zucchini dazu Pesto und Pommes frites 21,90 €

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

## Fleisch

Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch dazu geröstete Kichererbsen und Basmatireis 17,90 €  
- mit Hähnchenstreifen + 8,00 €  
- mit 6 gebratenen Garnelen + 10,00 €  
- mit Rindersteifen + 11,00 €

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

„Alte Schule“-Schnitzel vom Landschein mit gebratenen Waldpilzen und jungem Gouda gratiniert dazu Pfefferjus und Bratkartoffeln 19,90 €

„Bürgermeister“ Roastbeef mit frittierten Zwiebelringen, Pfefferjus und Bratkartoffeln 27,90 €

## Unser Dessert zum Abschluss

Walnuss-Brownie mit Amaretto-Mascarpone-Rahmeis 10,90 €



## Italienisches-Menü

### Vorspeise

Panzanella – Toskanischer Brotsalat  
9,90€

### Hauptgang

Penne Arrabiata mit Tomaten, Knoblauch und Chili 19,90 €  
- mit Hähnchenstreifen + 8,00 €  
- mit 6 gebratenen Garnelen + 10,00 €  
- mit Lachswürfel + 10,00 €  
- mit Rinderstreifen + 11,00 €

„The Italian Burger“ Rindfleisch Patty mit Cheddar, Tomate, getrocknete Tomate,  
eingelegte Aubergine und Zucchini dazu Pesto  
20,90 €

Kalbsschnitzel alla Milanese mit Tomatenchutney, Ratatouillengemüse und Rosmarinkartoffeln  
29,90 €

### Dessert

Pannacotta auf Erdbeerspiegel und selbstgemachtem Mascarpone-Amaretto-Rahmeis  
9,90 €

Preise pro Person: 43,90 €  
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

## Fisch-Menü

### Suppe

Hummersüppchen mit Milchschaum  
9,90 €

### Hauptgang

Kabeljau auf der Haut gebraten mit Prosecco-Safranschaum, grünem Spargel und selbstgemachter Pasta  
32,90 €

Cross gebratenes Zanderfilet an Ratatouillengemüse mit pikanter Tomatensauce und Butterkartoffel  
31,90 €

### Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Apfelragout, Schokoladenerde und Mascarpone-Amaretto-Rahmeis  
11,90 €

Preise pro Person: 43,90 €  
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)



## Vegetarisches/ Veganes-Menü

### Suppe

Süßkartoffel-Kokos-Suppe  
9,90€

### Hauptgang

Getrübte Fettuccine mit Steinpilzen, Rucola und Grana Padano  
23,90 €

Mais-Popcornfalafel mit Kichererbsen-Humus und Kokos-Minz-Joghurt  
24,90 €

Auberginen Schnitzel mit Karottenpüree und Lauch-Pilaw-Reis  
24,90 €

### Dessert

Zweierlei Sorbet  
8,90 €

Preise pro Person: 36,90 €  
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

## Wild-Menü

### Vorspeise

Carpaccio vom Hirschfilet mit Apfel-Preiselbeer-Chutney und Grana-Padano  
15,90 €

### Hauptgang

Cordon Bleu vom Wildschweinrücken in Mandelpanade mit Wacholderrahmsauce, Rahmwirsing  
und selbstgemachten Serviettenknödel  
29,90 €

Tranchen von der Rehnuss an Sauce Bordelaise mit Rotkohlstrudel und Sellerie-Kartoffel-Püree  
32,90 €

Hirschgulasch aus heimischer Jagd mit Haselnussspätzle dazu Apfelmus und Preiselbeeren  
27,90 €

### Dessert

Pflaumen-Crumble mit Amaretto-Mascarpone-Rahmeis  
10,90 €

Preise pro Person: 43,90 €  
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

