

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20  
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80  
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80  
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Dunkles Schokoladenmousse m,a 7,50  
mit gemischtem Beeren-Vanille-Ragout

Crème Caramel m,a 7,50  
mit Schlagobers und Orangenkompott

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

**UNSER ANGEBOT** 38,90

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem persönlichen Gusto zusammen

## ABENDKARTE

12. DEZ. BIS 31. DEZ.  
TÄGLICH AB 17:00 UHR

### JAZZ

VIERER JATZ BANDE  
HERBST 2018

## ABENDKARTE

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <sup>n,f,sl,a,w</sup> 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe <sup>a,m</sup> 6,80  
mit ausgelassenem Tiroler Bauernschinken

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

### VORSPEISEN

Caeser Salad <sup>m,sn,fa</sup> 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

Blutwurststrudel <sup>sn,m</sup> 12,90  
mit Rote Beete - Salat, Meerrettichschmand

Backfisch-Salat (Kabeljau) <sup>sn,g</sup> 12,90  
mit Erdäpfel-Vogelersalat, Kernöl

Gegrillte Garnelen <sup>sn,g</sup> 13,80  
mit Avocadosalat, Chilidip und Crostini

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE <sup>g,m,fa</sup>

mit Trüffelcreme, frischen Champignons und gehobeltem Trüffel 13,80

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



## HAUPTSPEISEN

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Knuspriges Sellerieschnitzel (vegetarisch) <sup>m,g,e</sup> 13,90  
mit Pilzrahmragout und kleinem Salat

Gebratene Gänseleber <sup>m,s</sup> 16,90  
in Rotweinsauce, mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree

Ragout von der Gänsebrust und Keule <sup>m</sup> 16,90  
mit Steckrübe und Preiselbeeren, Kartoffelgratin

Toskanisches Ochsenschwanzragout (butterweich) <sup>m,g</sup> 20,80  
mit hausgemachten Bandnudeln, breite Bohnen, Kirschtomaten

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <sup>f,e,su,m</sup> 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Brust oder Keule von der Freilandgans <sup>a</sup> 27,50

mit Rotkohl / Grünkohl, Kartoffelklößen, kräftige Maronensauce

### VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) <sup>su,sn</sup> 23,90  
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Steak-Tatar vom US-Black Angus, <sup>su,sn</sup> 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller <sup>sn,w,g,es</sup> 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

