

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

Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) m,a 7,50
mit Pistaziencreme und Beerensalat

Creme Caramel m,e 7,50
mit Schlagobers und Mango-Kiwi-Salat

Spekulatius-Tiramisu m,g,a 6,80
mit eingelegten Punsch-Kirschen

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weich-

tiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet, nu:Nuß

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

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND
VORBEIKOMMT.
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

ABENDKARTE

*13. OKT BIS 26. NOV
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Kürbiscremesuppe m,a,n 6,80
mit Kürbiskrokant und steirischem Kernöl

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

Caesar Salad m,sn,fa 9,90
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80
mit gegrillten Gambas 14,50

Gratinierter Ziegenkäse g,e,m 13,50
auf lauwarmen Brioche-Apfelbrötchen

Vogel Salat mit geröstetem Speck sn 11,80
und Kürbiskernen, Knoblauchcroutons und Kernöl

Bresaola auf Rucola su,m 12,90
mit Parmesancreme, und gegrillten Kirschtomaten

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit Hendlstreifen, Tomatenmarmelade, Babyspinat, Kirschtomaten, Käse 13,80

Portion Trüffel-Kartoffelpüree	4,80	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 VOM HERD

Gebackene Laugenbrezl-Knödel (vegetarisch) m,a,g,e 13,90
mit gebratenem Rosenkohl-Lauchgemüse, Radieserl-Salat

Cordon bleu vom Grill a,m,g,e 15,50
gefüllt mit Tiroler Schinken und Bergkäse, Pommes frites, Kräuterjus

Gänseragout von Brust und Keule g,e 17,90
mit gebratenen Semmeltalern, Steckrübe und Preiselbeeren

Geschmorter Rindernacken vom US-Beef (butterzart) m,sn 18,90
mit Süßkartoffelpüree, Balsamico-Zwiebeln, Blutorangenfilets

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Brust oder Keule von der Freilandgans (nicht mit Tagesspiegel-Gutschein) 28,50

mit Rotkraut, Grünkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Maronensauce

VOM GRILL

Rosa Gänseleber a,sl,m 16,90
mit Schmorzwiebeln, Kartoffel-Schwarzwurzelstampf, Rotweinsauce

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

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

