

Winter-Schlemmereien

Unsere Empfehlungen :

Aperitif:

Riesling Sekt mit Aperol und Orange

0,1 l : 4,40 €

Wein :

Weißwein

2009 F.P. Buhl – Franz, Peter Riesling, Qualitätswein QbA

(Der Wein ist im Jahrgang eine Cuvée der Grossen Gewächs Lagen im Forst.

Damit ist er geprägt von der eleganten Struktur und Lebendigkeit des Rieslings)

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland

Flasche 0,75 l : 24,50 €

Karaffe 0,25 l / 2 Gläser : 8,50 €

Rosewein

2010 Metzger "Blanc de Noir, Rose, trocken

(aus roten Trauben gekelterter Rose der Spitzenklasse)

Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland

Flasche 0,75 l : 22,50 €

Karaffe 0,25 l / 2 Gläser : 7,50 €

Rotwein

2009 Terre Avare Primitivo (absoluter Geheimtipp), trocken

(dunkles Brombeerrot, fleischig, weiche attraktive Frucht, süffig)

Mario Minini, Terre Avare, Apulien, Italien

Flasche 0,75 l : 19,00 €

Karaffe 0,25 l / 2 Gläser : 6,50 €

Dessertwein:

2007 Allesverloren Fine Old Vintage Port

Der preisgekrönte Port von Allesverloren leuchtet rubinrot im Glas.

Seine Nase zeigt einen konzentrierten Duft nach Trockenobst und Cassis mit edlen Holz- und Rauchnoten,

Lakritz, aber auch Schokolade, Kaffee, Gewürze und Pfeffer.

Allsverloren Estate, Swartland, Südafrika

5 cl : 4,00 €

Vorspeisen

Vorspeisen Portion / als Hauptgericht

Ziegenkäse

Gebackener Ziegenfrischkäse in Muskat-Eihülle

auf Möhren-Orangensalat, Harissa und frischer Minze

7,50 €

14,50 €

Mille feuille

Stapelei von geräuchertem Heilbutt und Kartoffelchips

mit kleinem Gurkensalat und Meerrettich-Creme fraiche

8,50 €

16,50 €

Sülze "süß-sauer"

Schweinskopfsülze in Senf-Vinaigrette mit Bratkartoffelpüree

und geschmälzten Zwiebeln

8,50 €

16,50 €

Forellen-Tatar

Tatar von Räucherforelle mit Apfel, Schnittlauch, Tomate und Merrettich

auf Buchweizenblini

9,50 €

18,50 €

Wachtel & Feige

Gebatene Wachtelbrust, Lauch und Gänseleber

mit Ahorn-Balsamicojus und frischer Feige

12,50 €

24,50 €

Suppen

Altdeutsche Brotsuppe

Kräftige Rindfleisch-Zwiebelsuppe

mit frischen Kräutern und geröstetem Bauernbrot

6,50 €

Grünkohlsuppe

Mediterrane Grünkohlsuppe mit geräucherten Paprika-Aromen,

Kichererbsen, Tomate und Chorizo

7,50 €

Vegetarisch

Frische Kartoffel-Gnocchi

mit pikantem Paprika-Ragout, Rucola und Parmesanschaum

11,50 €

Frische Tagliatelle

*mit schwarzem Trüffel, winterlichem Gemüse
und Parmesanschaum*

18,50 €

Unsere Klassiker

Ceasars Salat

*Romana-Salatherzen mit Wachtelei, Anchovis, Knoblauch-Croutons,
Parmesan und Tandoori-Geflügelroulade*

14,00 €

(kleine Portion 8,50 €)

Bunter Salatteller

*mit gebratenen Waldpilzen und Pinienkernen
in Balsamico- Walnuss- Vinaigrette*

12,50 €

Feinschmeckersalat

*mit gebratener Maispouardenbrust und frischen Waldpilzen
an Balsamico- Walnuss- Vinaigrette*

13,50 €

Gebratener Ziegenfrischkäse

im Schinkenmantel an kleinem Salat

12,00 €

Fischgerichte

Pannfisch

Pochierter Kabeljau mit Bratkartoffeln
und winterlichem Gemüse in Sensesauce

17,50 €

Zander & Bacon

Gebrautes Zanderfilet mit Bacon auf pikantem Paprika-Gnocchi-Ragout,
Rucola und Parmesanschaum

18,50 €

Fleischgerichte

Gefülltes Schnitzel

Gefüllte Schweinefiletschnitzel mit Schinken und Champignons in Parmesankruste
an Salbeijus, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

16,50 €

Huhn in Lehm

Brust und Keule von der Maispoularde mit Schmorgemüse,
Kräutern und Kartoffelspalten in der Ofen-Kasserolle serviert

17,50 €

Kalbsleber

Tranchen von Kalbsleber auf Kartoffel-Steckrübenpüree
mit grünen Bohnen und Rotwein-Zwiebeljus

18,50 €

Rinderbäckchen

Geschmortes Rinderbäckchen mit winterlichem Gemüse
und cremiger Polenta

18,50 €

Confitierte Lammhüfte

In Olivenöl gegarte Lammhüfte
auf Kartoffel-Steckrübenpüree mit grünen Bohnen und Rotwein-Zwiebeljus

19,00 €

Filet vom US Beef I.B.P.

Rinderfilet im Pancettamantel auf pikantem Paprika-Gnocchi-Ragout,
Rucola und Parmesanschaum

26,00 €

Dessert

Beschwipste Tart

Beschwipstes Dattel-Walnußküchlein mit hausgemachter Baileys-Eiscreme
und Vanillesauce

8,50 €

Gebackene Pflaumen

Gebackene Dörrpflaumen im Weinteig
mit Vanillesauce und Glühweineis

8,50 €

Mousse & Mocca

Mousse au chocolat mit Mocca-Eis, kross gebackenem Baumkuchen
und Cassis-Schaum

8,50 €

Käse

Lust auf Käse? Wir stellen Ihnen gerne eine kleine Käse-Variation aus dem Repertoire
des Käsehandels „Hemmen“ aus Haren zusammen. (6 Sorten)

9,50 €

Menü

Probieren Sie unser Wein-Arrangement

Wir servieren Ihnen zu jedem Gang ein Glas Wein aus unserer Empfehlung

Kleiner Küchengruß

xxx

Ziegenkäse

*Gebackener Ziegenfrischkäse in Muskat-Eihülle
auf Möhren-Orangensalat, Harissa und frischer Minze
(2009. F.P. Buhl Riesling)*

xxx

Grünkohlsuppe

*Mediterrane Grünkohlsuppe mit geräucherten Paprika-Aromen,
Kichererbsen, Tomate und Chorizo
(2010 Metzger „Blanc de Noir“ Rose)*

xxx

Gefülltes Schnitzel

*Gefüllte Schweinefiletschnitzel mit Schinken und Champignons in Parmesankruste
an Salbeijus, grünen Bohnen und Bratkartoffeln
(2009 Terre Avare Primitivo)*

oder

Kalbsleber

*Tranchen von Kalbsleber auf Kartoffel-Steckrübenpüree
mit grünen Bohnen und Rotwein-Zwiebeljus
(2009 Terre Avare Primitivo)*

xxx

Beschwipste Tart

*Beschwipstes Dattel-Walnußküchlein
mit hausgemachter Baileys-Eiscreme und Vanillesauce
(2007 Allesverloren Fine Old Vintage Port)*

35,00 €

(Wein-Arrangement: 16,00 €)

als 3-Gang Menü 28,00 €

(Wein-Arrangement: 13,50 €)