

SURPRISE
SURPRISE
SURPRISE

Jeden Tag: 4-Gang-Überraschungsmenü

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen und gleichzeitig unsere Küche kennenlernen? Nichts leichter als das!

Wählen Sie zwischen **Fisch, Fleisch** oder **vegetarischen Köstlichkeiten** bei unserem

exklusiven 4-Gang Überraschungsmenü
zum Probiertpreis von 65,00 EUR p. P.

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern (0,1l) begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 75,50 EUR p. P.

Speisekarte

SUPPEN

Getrübete Kohlrabicremesuppe ^{VEGAN}	
mit Kartoffelchips	10.50
mit gebratener Riesengarnele	12.50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI} <small>ausreichend für 2 Personen</small>	
Kräuterschmand Basilikumpesto Oliven	11.50
zusätzlich mit italienischem Schnittkäse	+ 3.90
zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken	+ 3.90

Vegetarische Tapas	
Tomaten-Bruschetta Antipasti Mozzarella Feta Kürbis-Falafel	12.50

Bergische Tapas	
Gebratene Blutwurst Reibeküchlein Kottenwurst Gurken Brot	13.50

Mediterrane Tapas	
Scampi Schinken Melone Feta mediterranes Gemüse Grissini	13.50

Frische Matjesfilets „Hausfrauen Art“	18.50
Apfel-Zwiebeln-Creme krosse Bratkartoffeln bunter Salat	

Großer bunter Salatteller mit Sprossen, Kernen und Balsamico Vinaigrette ^{VEGGI}	15.90
--	-------

Optional zum Salatteller „on top“ buchbar:

- Gratiniertes Ziegenkäse karamellierte Walnüsse	+ 6.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen Spargelragout	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen gehobelter Parmesan	+ 8.00

HAUPT- SPEISEN FISCH & FLEISCH

TIP DES TAGES:

Geschmorte Lammhaxe	
toskanisches Bohnengemüse Kartoffelgratin Rosmarinjus	39.50

Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust	29.50
buntes Frühlingsgemüse Bärlauchgnocchi	

Fish & Chips	
Frisch gebackene Fischfilets Kartoffeldipper Coleslaw Sauce Bernaise	34.50

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet	
buntes Spargelgemüse Thymiankartoffeln	36.50

Gebratenes Lachsfilet	
Ratatouille Bärlauchgnocchi zweierlei Pesto	34.50

SCHNITZEL- UND STEAK- BAUKASTEN

Bei uns kann man sich neuerdings sein persönliches Traumgericht zusammenstellen, ganz wie es beliebt!

SCHNITZEL- UND STEAK OPTIONEN

Vegetarisches Sellerieschnitzel mit Pankopanade	15.50
Großes paniertes Schweineschnitzel	17.50
Großes paniertes Kalbsschnitzel	19.50
Argentinisches Rumpsteak (250g)	32,50
Großes Paniertes Geflügelschnitzel von der Pute	18.50

TOPPINGS

„GRUNDER KRÜSTCHEN“ Schmorzwiebeln Spiegelei	+ 4.00
„GRÜNER PFEFFER SCHNITZEL“ Pfeffer-Rahm-Sauce Röstzwiebeln	+ 6.00
„MATTERHORN“ krosser Bauchspeck gratinierter Raclette-Käse	+ 7.00
„WAIDMANNSSHEIL“ getrüffelte Pilzrahmsauce frische Pilze	+ 5.00

BEILAGEN

Krosse Bratkartoffel mit Speck, Zwiebeln und frischem Majoran	+ 6.50
Kartoffel-Dipper (Premium Pommes frites)	+ 5.00
Süßkartoffel Pommes	+ 6.00
Rahmspätzle	+ 6.00
Kartoffelgratin	+ 6,00
Erbsen & bunte Möhrchen Sauce Bernaise	+ 6.50
Bunter gemischter Salat Balsamicodressing	+ 6.50
Bergischer Kartoffel-Kressesalat	+ 6.50
Coleslaw mit frischen Möhrchen und Sauerrahm	+ 4.50

HAUPT-
SPEISEN
VEGETARISCH
UND VEGAN

Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse) <small>VEGGI</small> Salbeibutter frischer Meerrettich	21.50
Tagliatelle mit karamellisiertem Hokkaidokürbis <small>VEGGI VEGAN MÖGLICH</small> geschmorte Kirschtomaten Ziegenfrischkäse	22.50
Gratinierte Auberginenlasagne <small>VEGGI VEGAN MÖGLICH</small> Basilikumgnocchi zweierlei hausgemachtes Pesto	23.50
Original schwäbische Käsespätzle <small>VEGGI</small> Bergkäse krosse Röstzwiebeln	21.50
Trüffelravioli <small>VEGGI</small> Zitronenöl geschmorte Kirschtomaten frischer Blattspinat	21.50
<u>Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:</u>	
- Frischer Burrata aus Apulien	+ 7.00
- Gratiniertes Ziegenkäse	+ 8.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen	+ 8.00
Bunter gemischter Beilagensalat Balsamicodressing	6.50

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel Rum-Rosinen Pistazieneis Schlagsahne	9.50
Warmer Himbeerbrownie Cassissorbet Schlagsahne Bergblütencrumble	11.50
Topfen-Marillenknödel Obstsalat Mangosorbet	12.50
Schokoladen Soufflé bunter Beerensalat Kirschsorbet	12.50
Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel Sorbets: Cassis, Mango, Kirsche Eis: Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Pistazieneis	3.70