

# Speisekarte

## SUPPEN

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Asiatische Karotten-Ingwercremesuppe</b> <small>VEGAN</small> |       |
| mit Zimtrôutons                                                  | 10.50 |
| mit gebratener Riesengarnele                                     | 12.50 |

## VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

|                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Großes Brot-Brett</b> <small>VEGGI</small> <small>ausreichend für 2 Personen</small>                  |        |
| Kräuterschmand   Basilikumpesto   Oliven                                                                 | 11.50  |
| <b>zusätzlich</b> mit italienischem Schnittkäse                                                          | + 3.90 |
| <b>zusätzlich</b> mit luftgetrocknetem Schinken                                                          | + 3.90 |
| <b>Vegetarische Tapas</b>                                                                                |        |
| Tomaten-Bruschetta   Antipasti   Burrata   Feta   Kürbis-Falafel                                         | 12.50  |
| <b>Bergische Tapas</b>                                                                                   |        |
| Gebratene Blutwurst   Reibeküchlein   Kottenwurst   Gurken   Brot                                        | 13.50  |
| <b>Mediterrane Tapas</b>                                                                                 |        |
| Scampi   Schinken   Melone   Feta   mediterranes Gemüse   Grissini                                       | 13.50  |
| <b>Großer bunter Salatteller mit Sprossen, Kernen<br/>und Balsamico Vinaigrette</b> <small>VEGGI</small> | 15.90  |
| <b>Optional zum Salatteller on top buchbar:</b>                                                          |        |
| - Gratinierter Ziegenkäse   Blütenhonig                                                                  | + 6.00 |
| - Gebratene Rumpsteakstreifen   Champignons                                                              | + 8.00 |
| - Gebratene Riesengarnelen   gehobelter Parmesan                                                         | + 8.00 |

## HAUPT- SPEISEN FISCH & FLEISCH

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b><u>TIP DES TAGES:</u></b>                                                |       |
| <b>Deftiger Hirschgulasch aus Sauerländer Jagd</b>                          |       |
| getrüffelter Rahmwirsing   Kräuterspätzle   Feldsalat                       | 39.50 |
| <b>Fein geräucherte Matjesfilets</b>                                        | 23.50 |
| Bohnensalat   krosse Bratkartoffeln   bunter Salat                          |       |
| <b>Auf der Haut gebratener Winterkabeljau (Skrei)</b>                       |       |
| frischer Blattspinat   gebackene Kartoffeln   Dijon-Senfsauce               | 39.50 |
| <b>Gebratenes Lachsfilet</b>                                                |       |
| Bergischer Kartoffel-Kressesalat   frischer Meerrettich  <br>Kräuterschmand | 29.50 |

# 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“<br>Schmorzwiebeln   Spiegelei               | + 4.00 |
| „GRÜNER PFEFFER SCHNITZEL“<br>Pfeffer-Rahm-Sauce   Röstzwiebeln | + 6.00 |
| „MATTERHORN“<br>krosser Bauchspeck   Raclette-Käse              | + 7.00 |
| „WAIDMANNSSHEIL“<br>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                                           | + 5.00 |
| Rahmspätzle                                                   | + 6.00 |
| Thymiankartoffeln                                             | + 5.00 |
| Grüne Speckbohnen   Sauce Bernaise                            | + 6.50 |
| Bunter gemischter Salat   Balsamicodressing                   | + 6.50 |

# HAUPT- SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse)</b> <small>VEGGI</small>            |              |
| Salbeibutter   frischer Meerrettich                                                         | <b>21.50</b> |
| <b>Tagliatelle mit karamellisiertem Hokkaidokürbis</b> <small>VEGGI   VEGAN MÖGLICH</small> |              |
| geschmorte Kirschtomaten   Ziegenfrischkäse                                                 | <b>22.50</b> |
| <b>Gratinierte Auberginenlasagne</b> <small>VEGGI   VEGAN MÖGLICH</small>                   |              |
| Basilikumgnocchi   zweierlei hausgemachtes Pesto                                            | <b>23.50</b> |
| <b>Original schwäbische Käsespätzle</b> <small>VEGGI</small>                                |              |
| Bergkäse   krosse Röstzwiebeln                                                              | <b>21.50</b> |
| <b>Trüffelravioli</b> <small>VEGGI</small>                                                  |              |
| frischer Blattspinat   frischer Ricotta   Trüffelrahmsauce                                  | <b>23.50</b> |

## Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| - Frischer Burrata aus Apulien | <b>+ 7.00</b> |
| - Gratiniertes Ziegenkäse      | <b>+ 8.00</b> |
| - Gebratene Rumpsteakstreifen  | <b>+ 8.00</b> |
| - Gebratene Riesengarnelen     | <b>+ 8.00</b> |

|                                                            |             |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Bunter gemischter Beilagensalat   Balsamicodressing</b> | <b>6.50</b> |
|------------------------------------------------------------|-------------|

# DESSERT

|                                                 |              |
|-------------------------------------------------|--------------|
| <b>Lauwarmer Apfelstrudel</b>                   |              |
| Rum-Rosinen   Pistazieneis   Schlagsahne        | <b>9.50</b>  |
| <b>Warmer Himbeerbrownie</b>                    |              |
| Cassissorbet   Schlagsahne   Bergblütencrumble  | <b>11.50</b> |
| <b>Schokoladen Soufflé</b>                      |              |
| Marinierte Waldbeeren   Kirschsorbet            | <b>12.50</b> |
| <b>Lauwarme Marillenknödel mit Bröselbutter</b> |              |
| lauwarmen Zimtpfläumchen   Vanilleeis           | <b>12.50</b> |
| <b>Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel</b>  | <b>3.70</b>  |
| Sorbets: Cassis, Mango, Kirsche                 |              |
| Eis: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazieneis |              |