

# Speisekarte

## SUPPEN

<b>Karotten-Ingwercremesüppchen</b>	
mit Kartoffelchips <b>VEGGI</b>	8.50
mit gebratener Riesengarnele	9.50

## VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

<b>Großes Brot-Brett</b> <b>VEGGI</b> ausreichend für 2 Personen	
Basilikum-Aioli   Orientalische Joghurtcreme   Guacamole   Oliven   Lila-Curry-Dip	7.50
<b>zusätzlich</b> mit spanischem Schnittkäse	+ 2.00
<b>zusätzlich</b> mit Serrano Schinken	+ 2.00

<b>Bergische Tapas</b>	
Kottenwurst   Reibeküchlein   Blutwurst   Brot   Gürkchen   Butter	9.50

<b>Gemischter Salat</b> <b>VEGAN</b>	
bunte Blattsalate   Gurken   Cherrytomaten   Balsamicodressing	6.50

<b>Kalbscarpaccio „Cipriani“</b>	
Rucolasalat   Senfcreme   gehobelter Parmesan	15.50

<b>Kross gebackener Kaninchenstrudel</b>	
getrüffeltes Kohlrabiscarpaccio   Rucola-Salat   Kräutercreme	18.50

<b>Mango-Tango</b> <b>VEGAN-MÖGLICH</b>	
Teriyaki-Spieße vom Kikok-Huhn   frischer Mangosalat   Erdnüsse	16.50

<b>Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben</b>	
bunter Spargelsalat   Honig-Lavendelvinaigrette	18.50

<b>Große bunter Vollwertsalat   Sprossen   Kerne</b>	
- gratinierter Ziegenkäse <b>VEGGI</b>	15.50
- gebratene Rumpsteakstreifen   gratinierter Ziegenkäse	19.50

<b>Variation vom schottischen Räucherlachs</b>	
bunte Blattsalate   Kräuterschmand   Kartoffelplätzchen	18.50

<b>Gebratene Riesengarnelen</b>	
Rucola Salat   gehobelter Parmesan   zweierlei Pesto	18.50

<b>Gebratene Lammkoteletts</b>	
Edamame-Crostini   marinierter Schafskäse   Rucolasalat	19.50

## HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

<b>Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel</b> <b>VEGGI-VEGAN-MÖGLICH</b>	
Rucolasalat   Parmesansplitter	21.50

<b>Ziegenfrischkäseravioli</b> <b>VEGGI</b>	
glacierte Zuckerschoten   Kirschtomaten   Honigschaum	18.50

<b>Schwäbische Käsespätzle</b> <b>VEGGI</b>	
krosse Röstzwiebeln   bunter Salat	17.50

<b>Frischer deutscher Stangenspargel</b> <b>VEGGI</b>	
neue Kartoffeln   Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	27.50

*Der Grund*

RESTAURANT & CATERING

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal.

## HAUPT- SPEISEN FLEISCH

<b>Grunder Krüstchen</b> Spiegelei   Schmorzwiebeln   Brätlinge   bunter Salat	<b>18.50</b>
<b>„Unser Jägerschnitzel“</b> gebratene Edelpilze   krosse Bratkartoffeln   Trüffelrahm	<b>22.50</b>
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</b> Vichy-Möhren   Maisplätzchen	<b>29.50</b>
<b>Tagliatelle mit karamellisiertem Kürbis</b> gebratene Rumpsteakstreifen   Ziegenfrischkäse	<b>24.50</b>
<b>Kross gebratene Kalbsleberscheiben</b> Apfel-Staudenselleriegemüse   Schalotten-Kartoffelpüree	<b>29.50</b>
<b>Rindertafelspitzscheiben</b> buntes Wurzelgemüse   Petersilienkartoffeln   Meerrettichschaum	<b>27.50</b>
<b>„Kleine Schweinerei“</b> Filet vom Eifler Strohschwein   Spanferkelbäckchen   Blutwurst bunte Möhrchen   Kräuterschupfnudeln   Pommery Senfsauce	<b>28.50</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> gebratene Edelpilze   Kartoffelgratin   Rotweinjus	<b>35.50</b>
<b>Rosa gebratene Hirschmedaillons</b> Morchelrahm   Süßkartoffelpüree   Wacholderrahmsauce	<b>32.50</b>

## HAUPT- SPEISEN FISCH

<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> Rote-Beete-Gemüse   gebackene Kartoffeln   Dijon-Senfsauce	<b>34.00</b>
<b>Kross gebratenes Wolfsbarschfilet (Loup de mer)</b> Ratatouille   Olivengnocchi   zweierlei Pesto	<b>32.50</b>
<b>Kurz gebratenes Thunfischsteak</b> buntes Spargelgemüse   Bärlauchrisotto	<b>35.50</b>

## DESSERT

<b>Baileys Crème brûlée</b> Erdbeersorbet	<b>8.50</b>
<b>Sauer macht lustig...</b> Zitronentarte   Waldbeerrahmeis   Blätterteig-Kusperstange	<b>8.50</b>
<b>„wie bei Oma“</b> ofenfrischer Apfelstrudel   Vanilleeis   Rum-Rosinen-Topping	<b>8.50</b>
<b>Kross gebackener Mangostrudel</b> mariniertes Ananascarpaccio   Passionsfruchtsorbet	<b>9.50</b>
<b>„Choco-Freak“</b> Vanilleeis   warme Schokoladensauce   frische Beeren   Schlagsahne	<b>8.50</b>
<b>„Heiße Liebe“</b> Heiße Himbeeren   Vanilleeis   Schlagsahne	<b>8.50</b>
<b>Eiscafe „Our Style“</b> Salzkaramell   geröstete Mandeln   Schokoladeneis	<b>8.50</b>