

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello ^L, Prosecco ^L, Zitrone, Minze - 0,1 l - 8,50

Gin Chilla, Likör ^L aus acht Kräutern mit Sekt ^L aufgegossen
0,1 l - 8,50

Prosecco^L

Borgo Molino Spumante Valdobbiadene,

Prosecco Superior DOCG, extra dry - 0,1 l - 6,50

PriSecco (alkoholfrei)

Rotfruchtig aus Wiesenobst, Sauerkirsche,

Schwarze Johannisbeere,

Manufaktur Jörg Geiger - 0,1 l - 6

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,
Grana Padano ^G, Blattsalat, geröstete Pinienkerne – 18,50

Spinat-Ricotta-Ravioli ^{C,G,A-Weizen} auf Kürbis-Aprikosen-Creme,
Röstzwiebeln, Kürbiskerne - 17,50

Gebratene Riesengarnelen ^B, Bulgur-Paprika ^{A-Weizen},
marinierter ^L Blattsalat, Croutons ^{A-Weizen}
Vorspeise 19
Hauptgang 32

Bruschetta ^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum, Grana Padano ^G,
marinierter ^L Blattsalat - 13,50

Thunfisch im Knuspermantel ^{A-Weizen}, Mango-Avocado-Relish,
Sesammayonaise^C, marinierter^L Blattsalat – 19

Exotische Kürbissuppe ^{L,G} mit Croutons^{A-Weizen}, Kürbiskerne - 9,50

FLEISCH

Lammrücken unter dem Kräuterhaube ^{A-Weizen}, Portweinjus ^L,
Ratatouille, gebratene Rosmarinkartoffeln – 33,50

Boeuf Bourguignon, in Rotwein geschmorter Rindertafelspitz,
buntes Marktgemüse, Kartoffelpüree – 32

Tranchen von der Entenbrust, Portweinjus^L, Spitzkohl in Rahm^G,
glasierte Möhren, gebratene Kartoffeltaler^C – 34

Hausgemachte Perlhuhnravioli ^{G,C,A-Weizen} auf Blattspinat,
Beurre Blanc ^L, Grana Padano ^G
Vorspeise 17,50
Hauptgang 27

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle ^{C,G A-Weizen},
in Trüffelrahm ^G oder in Basilikumpesto,
Tomaten, Grana Padano - 26

FISCH

Seeteufelmedaillons unter der Kräuterhaube ^{A-Weizen}, Beurre Blanc^{G, L},
Ratatouille, gebratene Risoleekartoffeln – 37,50

Zanderfilet ^{D,A} auf Blattspinat, Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L},
Kartoffelpüree - 34,50

DESSERT

Crème Brûlée ^{C,G}, Vanille Eis ^G, Früchte - 12

Schokoladen Panna Cotta ^{C,G}, Chilikirschen,
Vanille Eis^G, Spekulatius– 12

Joghurt-Quark-Creme ^{C,G} mit Schokolade und Butterkeks ^{A-Weizen}
im Glas – 10,50

Dreierlei Eis ^G mit Früchten - 12

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro^L 18 Lune, 41% 2 cl - 6

Haselnussgeist, Piekfeine Brände, Brigitta Rust 42% 2 cl – 6

KAFFEE

Espresso¹¹ oder Kaffee¹¹ - 3,50

Cappuccino^{G,11} - 4

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) gewachst |
| 2) mit Konservierungsmittel | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-
Phenylalaninquelle |
| 4) mit
Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat |
| 5) geschwefelt | 11) coffeinhaltig |
| 6) geschwärzt | 12) chininhaltig |

Allergene:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) enthält Schalenfrüchte |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie |
| C) enthält Eier | J) enthält Senf |
| D) enthält Fisch, | K) enthält Sesamsamen |
| E) enthält Erdnüsse | L) enthält Schwefeldioxid/
Sulfite |
| F) enthält Soja | M) enthält Lupinen |
| G) enthält Milch | N) enthält Weichtiere |

Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten

Menü

Gebratene Riesengarnelen ^B, Bulgur-Paprika ^{A-Weizen},
marinierter ^L Blattsalat, Croutons ^{A-Weizen}

Exotische Kürbissuppe ^{L,G} mit Croutons ^{A-Weizen},
Kürbiskerne

Zanderfilet ^{D,A} auf Blattspinat, Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L},
Kartoffelpüree

oder

Lammrücken unter dem Kräuterhaube ^{A-Weizen}, Portweinjus ^L,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln

Schokoladen Panna Cotta ^{C,G}, Chilikirschen,
Vanille Eis ^G, Spekulatius

4gang – 69,50

3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50

3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50

Vegetarisches Menü

Spinat-Ricotta-Ravioli ^{C,G,A-Weizen}
auf Kürbis-Aprikosen-Creme, Röstzwiebeln, Kürbiskerne

Hausgemachte Tagliatelle ^{C,G A-Weizen},
in Trüffelrahm ^G oder in Basilikumpesto,
Tomaten, Grana Padano

Crème Brûlée ^{C,G}, Vanille Eis ^G, Früchte

51

GETRÄNKEKARTE

Offene Weine, Flaschenweine und Spirituosen finden Sie in unserer separaten Wein- und Getränkekarte.

Biere

König Pilsener ^{A-Gerste}	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 5,00
	0,5 l	€ 6,00
Alster ^{A-Gerste}	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 5,00
	0,5 l	€ 6,00
Köstritzer Schwarzbier ^{A-Gerste}	0,33 l Fl.	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen ^{A-Weizen und Gerste}		
hell oder dunkle	0,5 l	€ 6,00
Franziskaner alkoholfrei ^{A-Weizen und Gerste}	0,5 l	€ 6,00
König alkoholfrei ^{A-Gerste}	0,33 l Fl.	€ 4,50
Fanta ² / Coca Cola ^{2, 11} / Cola zero ^{2,11}		
Mezzo Mix ^{2,11}	0,2 l	€ 4,00
Zitronenlimonade ²		
Bad Pyrmonter Mineralwasser Gourmet	0,25 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Mineralwasser Naturell oder Medium	0,75 l	€ 7,50
Lütts Landlust Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Johanna, Johannisbeere Schorle	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Holunder Schorle	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Rhababer Schorle	0,33 l	€ 5,00
Apfelsaft, Granini (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Orangensaft, Ohlenhof (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Multivitamin-Nektar, Ohlenhof (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Schweppes Bitter Lemon ¹²	0,2 l	€ 4,00