

## a` la carte

### Season Klassiker zum Anfang

<b>Traudel´s Gemischter Salat</b> mit Quinoa und Garnelen	10.-
„ <b>Perle der Saison</b> “ Viele kleine Köstlichkeiten aus der Küche	13.-
<b>Roastbeef „Salsa Verde“</b> mit Schmortomaten und Pfifferlingsalat	13.-
<b>Carpaccio „classic“</b> mit Schnittlauch- Mayonnaise, Rucola, Parmesan & Ratatouille	13.-
<b>Thunfischtatar</b> mit Zuckerschoten-Ingwer Salat und Honig-Sesam Vinaigrette	13.-

### Zwischendurch

<b>Tomaten- Kokos Suppe</b> mit gebratenen Garnelen	8.-
<b>Gebratene Wachtelbrust</b> mit Trüffelpasta und Butterbröseln	16.-/22.-
<b>Gebratene Garnelen</b> mit Karottenpüree und glasiertem Gemüse	16.-/22.-

### Hauptsache

<b>Iberico Schweinerücken</b> mit Schnittlauchstampf und Pfifferlingscreme	22.-
<b>Gebratenes Butterfisch Filet</b> mit Petersilienkartoffeln und Béchamel Spinat	24.-
<b>Gebratenes Kalbsfilet „Surf@Turf“</b> mit Perlgraupen -Chorizo Risotto und Estragon-Karotten	24.-
<b>Gebratene Maishuhnbrust</b> mit Karottenpüree und glasiertem Gemüse	24.-
<b>Lammrücken in der Kräuterkruste</b> mit Parmesanpolenta und Zucchiniorelish	24.-

### Hausgereiftes:



Australisches <b>Roastbeef</b>	25.-
Australisches <b>Rinderfilet</b>	29.-
Gebratenes <b>Rinderhüftsteak</b>	24.-
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Mangold	

<b>Veggie:</b> Perlgraupen Risotto, Estragon-Karotten und Salatbouquet	18.-
<b>Vegan:</b> Quinoa mit Gemüsecurry, Pfirsichen und Salatbouquet	19.-

### Alles Käse

<b>Tante Emma´s</b> kleine Käseauswahl mit hausgemachtem Apfel-Mango Senf	9.-
---	-----

### Noch was Süßes?

#### **NEU: Weinempfehlung zum Dessert!**

 <b>2015er Riesling „Kehr“, Spätlese, Weingut Manz, Rheinhessen</b>	0,1l	5,00
--	------	------

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Pfirsichen, Minzöl und Mascarponeeis	8.-
<b>Dreierlei Sorbet</b> mit Melonenkaltschale, Zitronenöl und Minzpesto	8.-
<b>Mango- Kaffir Limetten Panna Cotta</b> mit Heidelbeerkompott, Minzpesto und Joghurtspuma	8.-

Bei Allergien und sonstigen Unverträglichkeiten fragen Sie uns einfach ,wir helfen Sehr gerne weiter.

# DAS 3 GANG MENÜ

Viel Vergnügen !!!!

## • Die Vorspeise •

### **Perle der Saison**

Viele kleine Köstlichkeiten aus der Küche  
oder

### **Traudel´s Gemischter Salat**

mit Quinoa und Garnelen  
oder

### **Tomate Kokos Suppe**

mit gebratenen Garnelen

## • Der Hauptgang •

### **Gebratener Iberico Schweinerücken**

mit Schnittlauchstampf und Pfifferlingscreme  
oder

### **Butterfisch**

mit Petersilienkartoffeln und Béchamel Spinat  
oder

### **Gebratenes Rinderhüftsteak**

mit Rosmarinkartoffeln und Mangold

## • Das Dessert •

### **Dreierlei Sorbet**

mit Melonenkaltschale,  
Zitronenöl und Minzpesto  
oder

### **Kaffir Limetten Panna Cotta**

mit Minzpesto, Heidelbeerkompott  
und Joghurtespuma

Als 3 Gang Menü  
38.-