


Jubiläums Menü

Wir feiern zusammen mit Euch - das verflixte **7.** Jahr 
Als **Dankeschön** servieren wir Euch unsere besten **Klassiker** !
Ein 4 Gang Menü zum Preis von 3 Gang Menü.

• Die Vorspeise •

Perle der Saison

Viele kleine Köstlichkeiten aus der Küche
oder

Carpaccioröllchen

mit Ratatouille, Schalottenvinaigrette und Parmesan
oder

Eddi's Gemischter Salat

mit Nudeln, Saté Geflügelwürfel und Kürbiskernen

• Zwischendurch •

gepickelte **Cantaloupe-Melone**
und Litschisorbet

• Der Hauptgang •

Argentinisches Rinderhüftsteak

mit Gruyère Spätzle und Schnippel-Speck-Bohnen

oder

Gebratenes Kalbsfilet S@T

mit Trüffelrisotto und glasierten Karotten

oder

Gebratenes Skreifilet

mit Sellerie Püree und Birnenwirsing

• Das Dessert •

Mango Kaltschale

mit saftigen Bananenkuchen und Baiser
oder

Limetten Panna Cotta

mit Tapioka und Joghurtespuma

Als 3 Gang Menü

39.-

Das Menü ist **FIX** und **NICHT** Austauschbar !

a` la carte

Season Klassiker zum Anfang

Eddi's Gemischter Salat mit Nudeln, Saté Geflügelwürfel und Kürbiskernen	10.-
„ Perle der Saison “ Viele kleine Köstlichkeiten aus der Küche	13.-
Schweinerei mit Senfcreme, Waldorfsalat und Mango Salsa	13.-
Carpaccioröllchen mit Ratatouille, Schalottenvinaigrette und Parmesan	13.-
Lachssashimi mit Cous Cous und Zitronenvinaigrette	13.-

Zwischendurch,

Karotten Birnen Suppe mit gebratenen Garnelen	8.-
Gebratene Rinderfiletspitzen mit Pasta und Pilzcreme	16,-/22,-
Filet und Schmorbauch vom Iberico mit Birnenwirsing und Selleriepüree	16.-/22.-

Hauptsache

Iberico Schweinerücken mit Kartoffel Stampf und Pilzcreme	22.-
Gebratenes Skreifilet mit Sellerie Püree und Birnenwirsing	24.-
Gebratene Entenkeule mit Süßkartoffel Püree und Schwarzwurzelragout	24.-
Gebratenes Kalbsfilet S@T mit Trüffelrisotto und glasierten Brokkoli	24.-

Hausgereiftes:



Argentinisches Roastbeef	25.-
Argentinisches Rinderfilet	29.-
Argentinisches Rinderhüftsteak	24.-

dazu servieren wir: Gruyère Spätzle und Schnippel-Speck-Bohnen

Veggie: Trüffelrisotto mit glasierten Brokkoli und Parmesanschaum	18.-
Vegan: Quinoa mit Gemüsecurry, Baby Orangen und Salatbouquet	19.-

Alles Käse

Tante Emma's kleine Käseauswahl mit hausgemachtem Apfel-Mango Senf	9.-
---	-----

Noch was Süßes?

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Portweinkirschen und Mandel Milcheis	8.-
Mango Kaltschale mit saftigen Bananenkuchen und Baiser	8.-
Limetten Panna Cotta mit Tapioka und Joghurtespuma	8.-

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