Menü 1

Fenchelcrémesuppe (18a,23,28) vegan

verfeinert mit schwarzem Sesam

Sahnebraten (2,3,16,24,27)

geschmorter Schweinebraten aus der Hüfte,
mariniert mit Senf, Porree und Sahne,
an Kräuterrahm, Speckspitzkohl und Salzkartoffeln

Wassermelonengranita (7,10,29)

gefrorene italienische Süßspeise aus Wassermelone und Weißwein,
mit Minze und Kokos veredelt und einem Topping von Limettenzucker

29,50 €

Menü 2

Beilagensalat (10,18a,29) vegan möglich

marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Radieschen,
garniert mit Möhrenraspeln

Steak vom Thunfisch (18a,21,24,28)

mit Gewürzkruste, dazu Curryrahm, Sesamkarotten
und gebratene Polentataler

Blutorangengelee (7,10,24,29)

mit Prosecco verfeinert, finalisiert mit Joghurttopping

32,10 €

Menü 3

Kraftbrühe (14,18a,26)

mit Einlage von Hühnerfleischwürfeln und gehackter Tomate

Geschmorte Ochsenbäckchen (18a,20,24,25)

mit Romanesco und Nussspätzle

Bananenpancake (18a,24)

an Schokoladeneis und Zimtsahne

35,00 €

Suppen, Vorspeisen und Salate

Kraftbrühe (14,18a,26) — 5,90 €
mit Einlage von Hühnerfleischwürfeln und gehackter Tomate

Fenchelcrémesuppe (18a,23,28) vegan — 6,50 €
verfeinert mit schwarzem Sesam

Geeiste fruchtige Tomatensuppe (2,3,12) vegan möglich — 7,10 €
mit Chili und Pastramistreifen

Gurken – Grapefruittartar (7,18b) vegan — 11,60 €
auf Pumpernickel

Garnelenrührei (1,18a,19,20,24) — 13,10 €
mit frischem Dill und Knoblauchbaguette

Gebackene Champignons (10,18a,20,29) — 13,50 €
in Bierteigpanierung, an Créme Fraîche und Salatbukett

Beilagensalat (10,18a,29) vegan möglich — 6,80 €
marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Radieschen, garniert mit Möhrenraspeln

Salatteller Roh & Kost“ (10,18a,29) vegan möglich — 14,90 €
Möhrensalat, Kohlrabi- und Rettichsalat auf einem Bett von Friseesalat, finalisiert mit geriebenem Apfel

Salatteller „Saalekahn“ (10,18a,24,29) vegan möglich — 16,50 €
marinierter Salatmix mit Gurke, Tomate und roten Zwiebeln, abgerundet mit gegrillten Melonenwürfeln und Feta

Vegane Gerichte

Reispfanne (2,18,23,25d) — 17,10 €
mit gebratenem Wokgemüse, verfeinert mit Sojasoße, Curcuma und Cashewkernen

Gebratene Polentataler (23) — 19,70 €
auf Rahmchampignons auf Sojabasis*, abgerundet mit Porree und Pfirsich*

Hausgemachte Spitzkohlroulade auf Erbsenproteinbasis (18a) — 20,10 €
gefüllt mit veganem Hack, serviert mit Salzkartoffeln und Rohkostsalat

Fisch

Geschwenkte Thunfischwürfel (10,18,21,29) — 21,10 €
in Sahnesoße, mit Paprika, Tomate und Fenchel abgerundet, auf grünen Tagliatelle

Steak vom Thunfisch (18a,21,24,28) — 23,50 €
mit Gewürzkruste, dazu Curryrahm, Sesamkarotten und gebratene Polentataler

Gebratenes Buttermakrelenfilet (2,3,16,18a,21,24) — 24,80 €
an Speck – Traubensoße, grünem Spargel und Salzkartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weingut St. Annagut - Pfalz
Eden Rock – ein Stück vom Paradies (29)
Chardonnay & Grauburgunder Qualitätswein
trocken
leicht, mit vollmundigen Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten
Glas 0,2l 5,80 €
Flasche 0,75l 21,00 €

Gerichte vom Geflügel

Geflügelleber (3,24,29) — *14,90 €*
in Zwiebelsoße geschmort, mit Apfelspalten, an Kartoffelpüree

Gebratene Hähnchenbrust (7,14,15,24) — *20,90 €*
mit Sternfrucht – Kokossalsa, an Geflügelsoße,
Karotten und Kartoffelröstinchen

Geflügelpfanne (10,14,18a,20,24) — *21,90 €*
gebratene Streifen von der Hähnchenbrust, in Calvadossahnesoße,
abgerundet mit Fenchel, roter Paprika, Zwiebeln und Apfel,
serviert auf Spätzle

Putenrouladen (2,3,14,24,27) — *26,90 €*
klassisch gefüllt mit Speck und Gewürzgurke,
an Romanesco und Salzkartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
USA - Kalifornien
US Grapes and STRIPES White Zinfandel (29)
Zinfandel rosé
halbtrocken
fruchtig und frisch, mit Aromen von Erdbeeren und Sahne
und einem knackigen Abgang
Glas 0,2l 6,50 €
Flasche 0,75l 23,80 €

Aus Topf und Pfanne

Riesencurrywurst (1,2,3,5,12) — 18,40 €
mit hausgemachter Curry - Pflaumensoße,
Rohkostsalat und Steakhouse Pommes

Sahnebraten (2,3,16,24,27) — 18,90 €
geschmorter Schweinebraten aus der Hüfte,
mariniert mit Senf, Porree und Sahne,
an Kräuterrahm, Speckspitzkohl und Salzkartoffeln

Schweineschnitzel „Altbayrische Art“ (3,18a,20,24,27,29) — 22,90 €
mit Senf und Meerrettich bestrichen,
an Erbsen und Steakhouse Pommes

Gebratene Streifen vom Schweinefilet (2,10,18,23,29) — 21,90 €
in Rotwein – Sojasoße, mit Wokgemüse,
auf grünen Tagliatelle

Bardierte Schweinemedaillons (2,3,16,24) — 23,70 €
auf Pilzrahmsoße, mit Buttergemüse und Kartoffelröstinchen

Geschmorte Ochsenbäckchen (18a,20,24,25) — 23,90 €
mit Romanesco und Nussspätzle

Boeuf Bourguignon (3,10,24,26,27,29) — 25,80 €
mit Champignons, Karotten, Staudensellerie
und Perlzwiebeln, in Rotwein geschmorte Rindfleischwürfel,
an grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Desserts

Blutorangengelee (7,10,24,29) — 5,50 €
mit Prosecco verfeinert, finalisiert mit Joghurttopping

Geflämmte Ananas (23) vegan — 7,60 €
auf Kokosjoghurt Sojabasis

Bananenpancake (18a,24) — 7,90 €
an Schokoladeneis und Zimtsahne

Wassermelonengranita (7,10,29) — 7,40 €
gefrorene italienische Süßspeise aus Wassermelone und Weißwein, mit Minze und Kokos veredelt und einem Topping von Limettenzucker

Waldbeerteller (18a,20,24) — 8,90 €
Cassissorbet und Stracciatellaeis, an marinierten Waldbeeren und Biskuitbröseln

Apfelstrudel (1,15,18a,20,24) — 8,70 €
serviert mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Kugel Eis (24) — 2,10 €

- *Vanille*
- *Schokolade*
- *Erdbeere*
- *Stracciatella*

Essen nicht geschafft?
Für Verpackung berechnen wir 1,00 €
Nachwachsende und kompostierbare Verpackung!