

## UNSERE KLASSIKER - FAST IMMER AUF DER KARTE

### VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Kleiner gemischter Vorspeisensalat	5,90
Gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse & Preiselbeeren	13,90
mit gegrillter Fischvariation, mariniertem Grillgemüse, gebackenem Schafskäse & Safranschaum	18,90
mit gegrilltem Chilihähnchen, frischer Mango & gerösteten Nüssen	15,90
Caesar' Salad - Romasalatherzen mit cremigem Parmesandressing, Oliven, Croûtons, Avocadotatar & gegrillten US-Flanksteak-Scheiben	19,80
Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit leichter Thunfisch-Kapernsauce & kleinem Salat	17,90

### HAUPTGÄNGE

Buntes Gemüsecurry mit Sprossen, Kernen, knackigem Wokgemüse, Mango & Basmatireis	14,60
... als Hähnchencurry mit pikanter Hähnchenbrust	18,90
Kontor Currywurst - Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce	9,80
Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef mit buntem Blattsalat, Bratkartoffeln & Kräuter-Remoulade	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kaper/Sardelle	klein 19,60 groß 24,90
Zürcher Geschnetzeltes von der Milchkalbshüfte mit grünem Spargel, Zuckerschoten, gebratenen Pilzen, Spätzle & Steinpilzschaum	19,80
Steak Frites - gegrilltes argentinisches Entrecôte (mit typischem Fettague) mit Caesar' Salad, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	26,90
Gebratenes Rotbarschfilet auf lauwarmem Safran-Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen, Weißweinschaum & Kerbelremoulade	18,90
Halbrohes Thunfisch-Sashimi auf thailändischen Gemüse-Glasnudel-Salat mit Erdnuss, Mango, Goma-Spinat & Süßkartoffelpommes	23,90

### DESSERTS

Mini Crème brûlée oder Mini Mousse au Chocolat	1,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Sauerrahm-Eis & bunten Beeren	9,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Marille	7,50
Café „Gourmandise“ - Espresso mit 5 süßen Sachen	9,50

## EINE AUSZUG AUS UNSERER WECHSELNDEN KARTE:

### UNSERE SUPPEN IN DREI GRÖSSEN

	Tässchen	klein	groß
Provenzalische Fischsuppe mit Rouille	5,50	9,80	15,90
Kartoffelcrèmesuppe mit Mettwurstchen, Croûtons & Frühlingslauch	3,90	6,90	10,90
Fruchtige Curryschaumsuppe mit Mango & Tandoorihähnchen	3,90	6,90	10,90
Schwäbische Hochzeitssuppe, Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Grießnocken, Eierstich & Klößchen	3,90	6,90	10,90

### VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Zweierlei Tuna - Thunfisch-Tataki & Thunfischtatar- Avocadotürmchen mit Mango-Gurken-Ingwer-Salat, gebackenem Falafelbällchen & Wakame	21,90
24 Stunden gegarter, dann kross gebratener Duroc-Schweinebauch & Sesam-Tempura-Garnele mit hausgemachtem Kimchi, Edamame & Melone	21,90
Griechischer Bauernsalat mit Blutorange & Fenchel, dazu gegrillte Calamaretti, lauwarmer Hummer, Jakobsmuschel & Bouillabaisseschaum	22,90

### HAUPTGÄNGE

Penne „Primavera“ mit buntem Frühlingsgemüse, gegrillten Zucchini, Babyspinat, Fetakäse & Tomatensugo	13,90
Gegrillte Lammchops mit griechischem Bauernsalat, knusprigem Falafelbällchen & erfrischendem Gurken-Minz-Dipp	19,60
Gebratenes Rinderfilet unter Schalotten-Senfkruste mit Grillspargel & Fingermöhren, getrüffeltem Kartoffelpüree & Rotweinjus	29,80
Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) auf cremigem Safranwirsing, Kartoffel-Röstzwiebel-püree & Dill-Schaum	22,90
Safran-Tagliatelle mit Lachsfiletstreifen & gebratenen Jakobsmuscheln, bunten Gemüsefäden, Orangenfenchel & Spargel	19,60
Heringsstipp vom Matjesfilet mit grünen Speckbohnen, kleinen Kartoffeln & sahniger Hausfrauensauce mit Apfel, Zwiebel & Essiggurke	16,90
Duett von Loup & Lotte mit Avocado-Honigtomaten-Türmchen, cremigem Grünspargel-Risotto & Hummerschaum	24,90
Scaloppine di vitello, gegrillte Kalbsschnitzel mit Limone, winterlichem Antipastigemüse, Kürbis-Salbeiravioli & Marsalajus	21,90
Boeuf Bourguignon - in Rotwein geschmortes Rinderragout mit Schalotten, Speck, Champignons, buntem Schmorgemüse & Spätzle	22,90
Exotisches Fischcurry - gebratene Fischvariation, Miesmuscheln & Garnele mit buntem Gemüse, Sprossen, Mango & Basmatireis	21,90
Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmspitzkohl, Kartoffel-Sellerie-püree & glasierter roter Bete	22,90
Königsberger Klopse mit buntem Marktgemüse, kleinen Kartoffelchen, heller Kapern-Sauce & rote Bete-Apfel-Salat	18,60
Doradenfilets, auf der Haut gebraten, mit cremigen Safran-Tagliatelle, gegrilltem Antipastigemüse & Zitronenschaum	20,90
Kleine, kross gebratene, mild gepökelte Spanferkelhaxe mit mildem Weinsauerkraut, Kartoffel-Endivien-Püree, Senf & Jus	17,90

### DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	6,50
Hausgemachter Birnen-Walnuss-Crumble mit Sauerrahm-Pecan-Nuss-Eis	8,50