

## 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 Geschnietzeltes von der Milchkalbhälfte 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
Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmspitzkohl, Kartoffel-Selleriepüree & glasierter roter Bete	22,90
Gebratenes Rotbarschfilet auf lauwarmem Safran-Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen, Weißweinschaum & Kerbelremoulade	18,90

### 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
Provençalische Fischsuppe mit Rouille	5,50	9,80	15,90
Kartoffel-Bärlauchschaumsuppe mit Mettwurstchen & Croûtons	3,90	6,90	10,90
Spargelschaumsuppe mit Kerbel & Brioche-Croûtons	3,90	6,90	10,90
Schwäbische Hochzeitssuppe - Rinderkraftbrühe mit Maultasche, Grießnocke, Eierstich & Klößchen	3,90	6,90	10,90
Fruchtige Curryschaumsuppe mit Mango & Tandoorihähnchen	3,90	6,90	10,90

### VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Zarte Kürbis-Ravioli mit grünem Spargel, mildem Ziegenfrischkäse, Honig-Walnüssen & frischem Pesto	15,90
Frühlingsrisotto mit frischem Bärlauch, buntem Marktgemüse, jungen Spinatblättern & Fetakäse	14,60
Gratinierte Käsespätzle mit frischem Blattspinat, Gruyère & kleinem Salat	14,90
Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch & Gruyère	12,90
oder mit Bärlauch-Crème-Fraîche, 2erlei Spargel, Bergkäse, Rucola & halbbrohem Flammlachs-Sashimi	15,90
Zart geschmortes Kalbsragout in Estragonrahm mit Sommergemüse, Spargel, gebratenen Pilzen & sautierten Trüffelravioli	18,90
Doradenfilets - auf der Haut gebraten - mit toskanischem Tomaten-Brot-Salat, knusprig-cremigen Risotto-Bällchen & Zitronenschaum	21,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit Honig-Sesamkruste, griechischem Bauernsalat, knusprigen Falafel-Kichererbsenbällchen & pikanter Salsa	22,90
Knusprig gebratene Entenkeule mit süß-scharfem Ingwer-Gemüse, gebratenen Teriyaki-Nudeln & kräftiger Jus	18,90
Spaghetti „Vongole e Gamberetti“ mit Venusmuscheln, gebratenen Garnelen, Chili, Knoblauch, Honigtomaten & frischen Kräutern	18,90
Surf & Turf - gegrilltes Rinderfiletsteak & gebratene Riesengarnele mit weißem & grünem Stangenspargel & getrüffeltem Kartoffelpüree	29,90
Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen mit fruchtigem Rotkohl, Butterspätzle & traditioneller Rosinensauce	18,90
Gegrillte Flammlachs-Tranche & halbbrohes Thunfisch-Sashimi mit lauwarmem Gazpachosalat, knusprigen Süßkartoffelstäbchen & Mojo Verde	22,90
Königsberger Klopse mit buntem Frühlingsgemüse, neuen Kartoffelchen, Kapernsauce & kleinem rote-Bete-Apfel-Salat	18,90
Thailändisches Pot au Feu - Fischvariation, Vongole & Garnele mit buntem Gemüse, Basmatireis & Zitronengras-Kokosmilch-Sud	21,90
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Ibericokotelett mit Schalottenkruste, zweierlei Speckböhnchen, Bratkartoffeln, kräftiger Jus & Sauce Hollandaise	24,90
Duett von Loup & Lotte mit Bärlauchkruste, buntem Spargelragout, knusprig-cremigen Risotto-Bällchen & Weißweinschaum	26,90
Salsiccia di Chianti - 3-erlei toskanische Bratwürstchen - mit gebratenem Orangenfenchel & Spargel, Bärlauchpüree & Barolojus	17,90
Kross gebratene Spanferkelhaxe mit mildem Sauerkraut, Kartoffel-Endivien-Püree, Senf & Jus	17,90
Knusprige Fischstäbchen vom Steinbeifilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Gurken-Radieschen-Spargel-Salat	19,80
24 Stunden gegarter, dann kross gebratener Duroc-Schweinebauch mit Ingwermöhren, Grünspargel, Erbsenpüree & Zwiebelmarmelade	19,80

### DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	6,50
Hausgemachter Birnen-Walnuss-Crumble mit Tankabohne-Mascarpone-Eis	8,50