

LUST AUF...?

EIN AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE:

UNSERE KLASSIKER

FAST IMMER AUF DER KARTE

Gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse & Preiselbeeren <i>oder</i> mit gegrillter Fischvariation, mariniertem Grillgemüse, gebackenem Schafskäse & Safranschaum <i>oder</i> mit gegrilltem Chilihähnchen, frischer Mango & gerösteten Nüssen	13,90 / 18,90 / 15,90
Caesar' Salad - Romasalatherzen mit cremigem Parmesandressing, Oliven, Croûtons, Avocadotatar & gebratenen US-Flanksteakscheiben	19,80
Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit leichter Thunfisch-Kapernsauce & kleinem Salat	17,90
Buntes Gemüsecurry mit Sprossen, Kernen, knackigem Wokgemüse, Mango & Basmatireis	14,60
... als Hähnchencurry mit pikanter Hähnchenbrust	17,90
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 18,60 groß 23,90
Steak Frites - gegrilltes argentinisches Entrecôte (mit typischem Fettagge) mit Caesar' Salad, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	25,90
Zürcher Geschnetzeltes von der Milchkalbshüfte mit grünem Spargel, Zuckerschoten, gebratenen Pilzen, Spätzle & Steinpilzschaum	19,80
Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Gurken-Salat mit feinen Radieschenscheiben & Weißweinschaum	18,90
Halbrohes Thunfisch-Sashimi auf lauwarmem thailändischen Gemüsesalat mit Erdnuss, Mango, Goma-Spinat & Süßkartoffelpommes	23,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit süß-scharf glasiertem Wokgemüse, Wasabi-Kartoffelpüree, Mangochutney & Curryschaum	22,90

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
Exotische Kürbissuppe mit Orange & Ingwer	3,90	6,90	10,90
Schwäbische Hochzeitssuppe - Kraftbrühe mit Maultaschen, Griesnocker, Fleischklößchen, Eierstich & Gemüse	3,90	6,90	10,90
Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras, Ingwer & Kokosmilch	3,90	6,90	10,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Zweierlei Tuna - Lackiertes Sesam-Thunfisch-Sashimi & Thunfischtatar- Avocadotürmchen mit Mango-Karotten-Minz-Salat & Wakame	20,80
„Foie Gras“ - hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit getoastetem Butterbrioche, Birnenchutney, Portweingelee & Ochsenchwanzbrasato	19,80
Gesäuertes Fjordlachsforellen-Tataki „Ceviche Art“ auf süß-scharfem Ingwer-Gurken-Salat mit gebackener Jakobsmuschel & Avocado	18,90
24 Stunden gegarter, dann kross gebratener Schweinebauch mit pikantem Kichererbsenpüree, hausgemachtem Kimchi & Honigtomatensalsa	18,90

HAUPTGÄNGE

Gratinierte Käsespätzle mit Blattspinat, Gruyèrekäse, knusprigen Röstzwiebeln & kleinem Blattsalat	15,60
Winterliche Kürbis-Fregola - Nudelperlenrisotto - mit paniertem Sellerieschnitzel, Pesto & Tomatensugo	15,60
Grünkohl „bürgerlich“ mit Kartoffeln untereinander, dazu Schlössers Mettwurst & Senf	14,90
Rheinische Frikadellchen (Schwein & Rind) mit glasierten Erbsen & Möhrchen, Kartoffel-Petersilienwurzelpüree, Senf & Jus	14,90
„Crispy Surf & Tender Turf“ - gegrilltes Rinderfilet & knusprige Tempura-Garnele mit herbstlichem Antipasti-Gemüse & getrüffeltem Püree	29,80
Gebratenes Schellfischfilet unter Ratatouillekruste mit winterlichem Schmorgemüse, Safranrisotto & Weißweinschaum	21,90
Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen mit feinem Rahmspitzkohl, Spätzle & traditioneller Rosinensauce	20,90
Duett von Loup & Lotte mit Avocado-Honigtomaten-Türmchen, cremigem Grünspargel-Risotto & Hummerschaum	23,90
Senfrostbraten vom Iberico-Kotelett mit Schmorzwiebelhaube, grünen Bohnen mit Speck, Pesto-Gnocchi & Jus	25,90
Himmel & Erde - gebratene Blutwurstscheiben mit Kartoffelpüree, Apfel-Birnenkompott, krossem Speck & knusprigen Röstzwiebeln	15,90
„Moules Frites“ - Sylter Miesmuscheln Imperial klassisch im Weißwein-Gemüse-Sud mit Pommes Frites & Limonenaioli	18,60
Zart geschmorte Ochsentrüffelchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree & glasierter roter Bete	22,90
Gebratenes Honig-Sesam-Lachsfilet mit grünem Grillspargel, Orangenfenchel, knusprigen Gemüsepommes & pikanter Salsa	19,60
Gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust mit glänzendem Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, Cranberries & viel guter Sauce	26,90
Ragout von der Rehkeule mit gebratenen Kräuterseitlingen, cremigem Rahmspitzkohl, Mohnspätzle & Calvados-Birne	24,90

DESSERTS

Mini Crème brûlée <i>oder</i> Mini Mousse au Chocolat	1,50
Große Crème brûlée <i>oder</i> Große Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	8,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit weißem Kaffee-Eis & bunten Beeren	9,50
Apfel-Haselnuss-Crumble mit Macadamia-Mascarpone-Eis	8,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Marille	7,50
Café „Gourmandise“ - Espresso mit 5 süßen Sachen	9,50