

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
Vitello Tonnato - Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce & buntem Wildkräutersalat und kleinen Kapern	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
Steak Frites - gegrilltes argentinisches Entrecôte (mit typischem Fettagge) mit Caesar' Salat, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	26,90
Zart geschmorte Ochsentrüffelchen in kräftiger Rotweinsauce mit cremigem Rahmspitzkohl, Kartoffel-Selleriepüree & Granatapfelkernen	23,90
Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Salat, frischer Gurke, Radieschen & Weißweinschaum	19,60
Halbrohes, kurz gegrilltes Thunfisch-Sashimi mit lauwarmem, asiatischem Gemüsesalat, knusprigen Currypommes & Goma-Sesamdipp	24,90

DESSERTS

Mini Crème brûlée oder Mini Mousse au Chocolat	1,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Macadamia-Eis & bunten Beeren	9,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Rhabarber-Holunderblüte	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 Wiener Würstchen, Frühlingslauch & Croûtons	3,90	6,90	10,90
Exotische Kürbissuppe mit Orange, Ingwer & etwas Kokosmilch - unser Klassiker in den kalten Monaten	3,90	6,90	10,90
Chili on Carne - pikanter Rindfleischetopf mit Wurzelgemüse, Kartoffel, frischer Paprika, Mais & roten Kidneybohnen	3,90	6,90	10,90
Schwäbische Hochzeitssuppe - Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Eierstich, Grießnockerl & buntem Gemüse	3,90	6,90	10,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Caesar's Salad - gezupfte Romasalatherzen mit Parmesandressing, medium rare gebratenem US-Flanksteak & gegrillten Lammchops	21,90
Orientalischer Gemüse-Bulgursalat mit Trockenfrüchten, Nüssen & Feige; dazu knuspriges Spinat-Schafskäse-Brötchen & Blumenkohl-Tempura	18,90
Pikantes Thunfischtatar & Crevettes roses mit cremiger Avocado, exotischem Mangosalat, Süßkartoffelpommes & Goma-Sesamdipp	19,60
Sesam Lachs-Sashimi & gegrillte Calamaretti mit erfrischendem Orangen-Fenchel-Granatapfel-Salat & knusprigem Frühlingsbrötchen	19,80

HAUPTGÄNGE

Grünkohl „bürgerlich“ mit Kartoffel, Zwiebel, Speck & Gäneschmalz untereinander, Schlössers Mettwürstchen & Senf	14,90
Gebratene Kartoffelgnocchi mit dreierlei Pilzen aus der Pfanne, frischem Blattspinat, geriebenem Parmesan & getrüffeltem Steinpilzschäum	15,90
& mit scharf angebratenen Rinderfilet-Streifen	20,90
Gegrilltes Kotelett vom Iberico Schwein unter Macadamia-Nuss-Kräuter-Kruste mit zweierlei Speckböhnchen, cremigem Kartoffelgratin & Jus	24,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Kräuterkruste, winterlichem Marktgemüse, gebackenen Risotto-Bällchen & leichtem Weißweinschaum	23,90
Gebratene Gänse-Keule oder -Brust mit frischem Rotkohl, kleinen Kartoffel-Seidenknödeln, karamelierten Maronen & glänzenden Cranberries	27,90
Ganze gebratene Nordsee-Seezunge mit frischem Blattspinat, knusprigen Bratkartoffeln, Zitrone & Petersilien-Mandel-Butter	29,80
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rinderfilet mit Senf-Zwiebelhaube, karameliert-gegrilltem Ofengemüse, Röstipommes & kräftiger Rotweinjus	29,80
„Moules Frites“ - Nordsee-Miesmuscheln in pikantem Weißwein-Zwiebel-Kräuter-Sud mit frischem Suppengrün, Pfeffer & Pommes Frites mit Limonenaioli	18,90
oder „provençale“ im tomatisierten Bouillabaisse-Sud mit Safran, Knoblauch, Hummerschaum & Pommes Frites	18,90
Zart geschmortes, mageres Kalbsragout mit gebratenen Pilzen, grünem Spargel, Zuckerschoten, Butterspätzle & Estragonrahm	19,60
Gebratenes Sesam-Lachsfilet mit Sweet-Chili-Glanz, buntem Wokgemüse, Sprossen, Pak-Choi, Teriyaki-Mie-Nudeln & Mangochutney	19,60
Chrispy Chicken von der Maishähnchenbrust auf buntem Gemüse-Risotto, kleinen Ingwer-Fingermöhren, Orangenfilets & kräftiger Rotweinjus	19,60
Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen mit cremigem Rahmwirsing, gebratenen Semmelknödelscheiben & traditioneller Rosinensauce	20,90
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Safran-Gemüserisotto mit Eismergarnelen untereinander, gegrillten Artischockenböden & Hummerschaum	26,90
Rosa gebratenes Hirschfilet mit sautiertem Speck-Zwiebel-Rosenkohl, in brauner Butter geschwenkten Mohnspätzle & Cranberries	28,90
Königsberger Klopse - feine Kalbfleischbällchen mit buntem Bouillongemüse, Kartoffelchen, leichter Kapernsauce & rote Bete-Apfelsalat	20,90

DESSERTS

Zwetschgen-Crumble mit Sauerrahm-Cashew-Eis	8,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,50

Kaiserschmarrn
mit Birne "Gute Luise", Mandeln, ein paar Rosinen, Butter,
viel Puderzucker & Macadamiaeis 10,90