

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 Fettague) mit Caesar' Salat, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	26,90
Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmspitzkohl, Kartoffel-Selleriepüree & glasierter roter Bete	22,90
Knusprige Tempura-Fischstäbchen vom Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Salat, frischer Gurke, Radieschen & Weißweinschaum	19,60
Halbrohes, kurz gegrilltes Thunfisch-Sashimi mit erfrischendem Gazpachosalat, Ingwermelone & Fenchel, knusprigen Süßkartoffelstäbchen & Goma-Sesamdip	24,90

DESSERTS

Mini Crème brûlée oder Mini Mousse au Chocolat	1,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Cashew-Sauerrahm-Eis & bunten Beeren	9,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Ananas-Passionsfrucht	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
Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Ingwer & Zitronengras	3,90	6,90	10,90
Fruchtige Curryschaumsuppe mit Mango & Tandoorihähnchen	3,90	6,90	10,90
Schwäbische Hochzeitssuppe - Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Maultasche, Griebnocke, Eierstich, Klößchen & Gemüse	3,90	6,90	10,90
Gazpacho Andaluz - kalte, erfrischende Tomaten-Gemüsesuppe mit bunten Toppings & Croûtons	3,90	6,90	10,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Unser „Salade Nicoise“ - bunter Blattsalat mit grünen Bohnen, Oliven, Honigtomaten, Kartoffelflakes, wachweichem Ei, halbrohem Thunfisch & Crevettes rosés	22,90
Marinierte Scheiben vom gekochten, kalten Rindertafelspitz mit buntem Spargel-Pfifferling-Salat & würziger Perllinsenvinaigrette	18,90
Gegrillte Calamaretti & Limoncello-Lachs-Ceviche auf erfrischendem Orangen-Salat mit Granatapfel, grünem Spargel & gerösteten Pinienkernen	19,60
Pikantes Thunfischtatar & geflämmtes Jakobsmuschel-Carpaccio mit süß-scharfen Ingwer-Melonen, cremiger Avocado & Goma-Sesamdipp	21,90
Salat von lauwarmem Hummer, marinierten frischen Feigen & geschälter, pikanter, süß-rauchiger Grillpaprika dazu Wildkräutersalat & Pulpo-Brioche-Crostini	22,90

HAUPTGÄNGE

Gebratene Salbeignocchi mit viererlei Pilzen (Pfifferlinge/Champignons/Austernpilze/Kräuterseitlinge), jungen Spinatblättern & Steinpilzschaum	15,90
Orientalischer Bulgursalat mit gerösteten Nüssen, frischen Aprikosen, Orangenfenchel & gebackenem Pesto-Schafskäse	17,60
Gegrillter Orangen-Flammlachs mit geschichtetem Tomaten-Avocado-Türmchen, kleinen Reibekuchen & Honig-Senf-Dill-Sauce	19,60
Gebratenes Kabeljaufilet mit Sesamkruste auf buntem griechischem Bauernsalat mit Fetakäse, zweierlei Melone & knusprigen Kartoffelflakes	22,90
„Easy Soulfood“ - gebratene Salsiccia - toskanische Bratwürstchen - mit cremigem Kartoffelsalat, wachweichem Ei & fruchtigem Tomatensalat	17,90
Spaghetti „vongole e gamberetti“ mit Venusmuscheln, gegrillten Garnelen, frischem Chili, Knoblauch, Safran, Honigtomaten & frischen Kräutern	19,60
Trüffelravioli mit grünem Spargel, frischen Pfifferlingen, gebratenen Rinderfiletstreifen & leichtem Steinpilzschaum	19,60
„Lachs & Lotte“ (Lachsmedaillon & Seeteufelfilet) mit mallorquinischem Orangen-Fenchel-Salat, gebackenen Risottobällchen & Safranschaum	22,90
Gebratener Pulpo & 24 Stunden gegarter Duroc-Schweinebauch mit weißem Bohnenpüree, gelben Wachsbohnen & knusprigem Chorizo-Gröstl	20,90
Gebratenes Rinderfiletmedaillon (150 g) & halber Hummer mit cremigem Pfifferlingsrisotto, buntem Antipastigemüse & kräftiger Rotweinjus	32,50
Heringsstipp „Fangaison 2018“ nach Hausfrauen Art, in cremig-süßer Sauerrahm-Sauce mit Apfel & Zwiebel, grünen Speckbohnen & Kartoffelchen	15,90
Gegrilltes Ribeye-Steak vom Kalb mit mediterranem Blattspinat, fruchtigem Ratatouille-Sugo, Grill-Strauchtomaten & knusprigen Trüffelpommes	22,90
Bunte Fischvariation mit gebratener Garnele, cremigem Spargelrisotto, geflämmter Wassermelone & fruchtigem Curryschaum	22,90
Gebratenes Kotelett vom Iberico-Schwein mit Gremolata, Kenia- und Wachsbohnen, dazu ausgebackene katalanische Croquetas	23,90
Knusprige Fischstäbchen vom Steinbeißerfilet & mariniertes rohes Lachs-Sashimi auf mild gesäuertem Sushi-Reis-Salat, Nori- und Wakame-Algen & fruchtigem Mangochutney	19,80
Frikassée vom französischen Maishähnchen im Blätterteigpastetchen mit frischem Spargel, Zuckererbsen & leichtem Estragonschaum	17,90
Doradenfilets - auf der Haut gebraten - mit toskanischem Tomaten-Brot-Salat, cremiger Burrata, marinierten Grenadine-Orangen & Weißweinschaum	21,90
Kalbsleber-Scheiben „venezianische Art“ - in Salbutter gebraten - mit Blattspinat, Pinienkernen, Pancetta & Püree	21,90

DESSERTS

Kleiner Rhabarber Crumble mit Waldmeister-Frozen-Yoghurt-Eis & frischen Erdbeeren	8,50
Großer Apfel-Haselnuss Crumble mit Waldfrucht-Panna-Cotta-Eis	9,50