

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' Salad, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	26,90
Zart geschmorte Ochsentrüffel in kräftiger Rotweinsauce mit cremigem Rahmspitzkohl, Kartoffel-Selleriepüree & Granatapfelkernen	23,90
Knusprige Tempura-Fischstäbchen vom Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Salat, frischer Gurke, Radieschen & Weißweinschaum	19,60
Halbrohes, kurz gegrilltes Thunfisch-Sashimi auf süß-scharfem Wokgemüse & Edamame mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen & 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

UNSERE SUPPEN IN DREI GRÖSSEN

	Tässchen	klein	groß
Provenzalische Fischsuppe mit Rouille	5,50	9,80	15,90
Fruchtiges Curryschaumsüppchen mit Mango & Tandoorihähnchen	3,90	6,90	10,90
Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit gebratenen Pfifferlingen & Croûtons	3,90	6,90	10,90
Exotische Kürbissuppe mit Orange & Ingwer - unser Klassiker zu Herbstbeginn	3,90	6,90	10,90
Pikante Gulaschsuppe mit buntem Wurzelgemüse, Kartoffel & frischer Paprika	3,90	7,90	11,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Caesar's Salad - gezupfte Romasalatherzen mit cremigem Parmesandressing, Taggiasca-Oliven, Croûtons, pikanten Hähnchensatéspeßen & Erdnussdipp	18,90
„Frutti di mare“ - Limoncello-Lachs-Sashimi, gratinierte Miesmuscheln, Calamaretti & Crevetten auf Orangen-Fenchel-Salat, scharfem Melonencarpaccio & Granatapfel	19,60
Sashimi von der Gelbschwanzmakrele - Hamachi - mit süß-scharfem Kürbis-Melonen-Ingwer-Salat & knusprigen Frühlingstrüffelchen	19,80
Pikantes Thunfischtatar & Knuspergarnele mit cremiger Avocado, exotischem Mangosalat, Süßkartoffelpommes & Goma-Sesamdipp	20,90
Rosa gebratenes Wachtelbrüstchen & knuspriger Duroc-Schweinebauch mit herbstlicher Fregola, Kürbis, Feige & gebratenen Pfifferlingen	19,60

HAUPTGÄNGE

Frische Trüffelravioli mit gebratenen Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, grünem Spargel, Zuckerschoten & leichtem Steinpilzrahm	17,90
& mit scharf angebratenen Rinderfiletstreifen	22,90
Knuspriger Spinat-Schafskäse-Strudel mit mediterranem Ratatouille, gebratenen Rosmarinkartoffeln & fruchtigem Tomatensugo	16,90
„Spaghetti vongole“ - Pasta mit kleinen Venusmuscheln, frischer Tomate, Blatt Petersilie, Knoblauch & pikantem Safran-Kräuter-Sud	17,90
Rosa gebratenes Duroc-Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, glasiertem Herbstgemüse, Salbei-Gnocchi & Dijon-Senf-Sauce	21,90
Medaillons von Loup & Lotte auf toskanischem Tomaten-Brot-Salat mit pikantem Avocadotatar, gezupfter Burrata & frischem Basilikumpesto	22,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit Wasabi-Nuss-Crunch auf buntem Bouillongemüse, gebratenen Kartoffelchen & Dijon-Senfschaum	23,90
Spaghetti mit Kalbsbolognese, bunten Gemüsewürfeln, getrocknete Tomaten, frischem Rucola & Parmesan	14,90
Knusprige Entenkeule mit fruchtigem Rotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben, glasierten Feigen & Cassisjus	19,80
Gegrillte Filet-Medaillons von Rind & Kalb mit gebratenen Pfifferlingen, grünem Spargel, Kartoffel-Kürbis-Gratin & kräftiger Rotweinjus	32,80
„Moules Frites“ - Nordsee-Miesmuscheln in pikantem Weißwein-Zwiebel-Kräuter-Sud mit frischem Suppengrün, Pfeffer & Pommes Frites mit Limonenaioli	18,90
oder als „Thai Style“ in Zitronengras-Thaicurry-Kokos-Sud, dazu Süßkartoffelpommes & bunte Salsa	18,90
Exotisches Fischcurry mit gebratener Garnele, knackigem Wokgemüse, Sprossen, Kernen, frischer Mango & Basmatireis	22,90
Zweierlei vom Lamm - gegrillte Chops & rosa gebratenes Filet - mit lauwarmem Bohnen-Pfifferlings-Salat, knusprigen Falafelstäbchen & Gurken-Minz-Dipp	24,90
Gebratenes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Glanz auf mediterranem, buntem Ratatouille, Orangenfenchel, gewickelten Safrannudeln & Rieslingschaum	19,60
Szegediner Krautfleisch vom US-Beef - zart & dunkel geschmorte Rinderkeule mit Sauerkraut, Paprikaletscho, Crème fraîche & Kräuterspätzle	21,90
Knusprige Fischstäbchen vom Steinbeißer im Tempura Crunch mit asiatischem Sesam-Blattspinat, Kartoffel-Wasabipüree & süß-scharfem Yuzudipp	19,60
Zart geschmortes, mageres Kalbsragout mit grünem Spargel, Pfifferlingen, Champignons, Zuckerschoten, Estragonrahm & Butterspätzle	21,90

DESSERTS

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce

8,50