

Vorab & Zwischendurch...
Lieber ein bisschen zu gut gegessen
als zu erbärmlich getrunken.

Suppen Variation- feines für den Gaumen...

Hokkaido-Rahmsuppe

Serviert mit Kürbiskerne- & Öl

Tipp... Duett Tomaten-Mangosuppe

verfeinert mit einem Tomatenspieß



Vorspeisen zum Genießen...

Linsensalat

Gebraatenem Hokkaido-Kürbis, Honig & Ziegenkäse

Knackiger Salat der Saison

Von Blattsalaten der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Paprika
& einer hausgemachten Vinaigrette mit Kräutern

Klassisches brasilianisches Angus Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, verfeinert mit
Salaten der Saison, Parmesan, nativem Olivenöl & Balsamicoglace

Weinbergschnecken

Gorgonzola Käse überbacken, Butters toast

Empfehlung aus der Küche...

Bunter Salat mit warmen Hähnchenstreifen

mit frischen Salaten der Saison & einer hausgemachten
Vinaigrette mit Kräutern

Fisch-Spezialitäten

Über Moral und Weisheit hat jeder seine eigene Ansicht.
Der Fisch sieht sie von unten, der Vogel von oben.

Gebratenes Filet vom **Wels** in einer Leinensamenkruste
Tomaten-Zuckerschoten-Gemüse, verfeinert mit Ruccola, Parmesan & Butterreis

Gebratenes Filet vom **Zander** in einer Kartoffelkruste
Tomaten-Paprika - Gemüsebett & Kartoffelstampf

Gebratene Filets vom **Hecht & Zander**
Trio von Zucchini, Porree & Möhren - Gemüse & Kartoffel-Rösti

Knusprig gebratener **Saibling**
Ruccola-Tomaten-Linsen-Bett & Bratkartoffeln (Zwiebeln & Speck)



Empfehlung vom Haus 3erlei Fisch-Variation...

Gebratene Filets vom **Wels, Hecht & Schlei**

Dazu reichen wir buntes Tagesgemüse,
Kartoffel-Tomaten-Mozzarella-Gratin, in Knoblauch
gebratene Black Tiger Garnele & einer feurig scharfen Tomatensauce

Eine meisterhafte Rotweißkomposition

...nur für kurze Zeit hier erhältlich!

2016er **Tanz auf den Vulkan**

Kaiserstuhl - Baden, Deutschland - **Feinherb**

11% Vol. enthält Sulfite, Weingut: Kiefer, Rebsorten: Muskatella, Rivaner & Regent

... Beerig & rassigrot, aber Frucht, Aromen & Harmonie
wie bei einem Weißwein

Fleisch-Auswahl

Manche Menschen haben nur zwei Hauptsorgen:
Erstens, wie sie ihren Magen vollbekommen und
zweitens, wie sie ihn wieder leer kriegen.

Wilhelm Schlichting



Rumpsteak (Rohgewicht 250g)

An gebratenen Champignon-Bohnen-Gemüse,
Steakhouse Pommes, Röstzwiebeln & Kräuterbutter

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten

Gefüllt mit Schafskäse, Champignon-Hokkaido-
Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln



Rinderfilet (Rohgewicht ca. 220g) gebraten

An buntes Grillgemüse einer aromatischen
Pfeffersauce & Williams-Birnen-Kartoffeln

Dessert-Empfehlung

Soufflé Black & White

(Schokoladen-Soufflé mit einem Herz aus flüssiger weißer Schokolade)
filigran ausgarniert, mit Schlagsahne

Unsere Rotwein-Empfehlung der Saison

2013er Syrah Crianza

La Alfalfa, Spanien - Trocken

Weingut: Finca Antigua, D.O. La Mancha, Rebsorte: 100% Syrah, enthält Sulfite,
13.5%vol.alc., Säuregehalt: 5.8g/l., 10 Monate im französischen Barrique (Holzfass)
gereift

... Veilchen & Lakritzaromen mit mineralischen Anklängen & Noten reifer roter Früchte

Allerlei von Fleisch, Vegetarisch bis Süßes...

Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.

[Johann Wolfgang von Goethe](#)

Turmschnitzel (Tomaten & Käse), „nach Art des Hauses“

Steakhouse Pommes, Bohnen-Tomaten-Gemüse & Currysauce

Schweineschnitzel mal Anders

mit Schafskäse gratiniert, buntes Tagesgemüse & Kartoffel-Gitter

Schweineschnitzel Strindberg

Mit Zucchini-Möhrenrahm-Gemüse & Bratkartoffeln



Tipp... Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten & Zwiebeln

Buntes Tagesgemüse, Kartoffelspalten & Kräuter Creme

Gemüse-Variation (vegetarisch)

Buntes Tagesgemüse & einer Ofenkartoffel mit Kräuter Creme

Die süße Versuchung... Das Beste zum Schluss?

Topfen Nussnudeln

Schlagsahne, Vanille- & Schokospiegel

Duett vom Schoko-Törtchen & Cheesecake

Filigran ausgarniert, mit Schlagsahne, Eis & Vanillesauce

Unsere Wein-Empfehlung 2014er QLF Syrah

Rhone, Frankreich-Trocken

13,5 % Vol. enthält Sulfite, Weingut: Famille Quiot

...mittelkräftig, fruchtig nach Johannisbeeren &

Gewürzen, vollmundig mit viel Aroma

Erfahrungen sammelt man wie Pilze: einzeln & mit dem Gefühl, dass die Sache nicht ganz geheuer ist."



Vorspeisen

Linsensalat...Ziegenkäse im Speckmantel & Pfifferlinge

Hauptgerichte

Eine Portion Pfifferlinge ca.250g als Beilage dazu...

Hähnchen gefüllt (Tomaten & Zwiebeln)

...Paprika-Zucchini-Rahmgemüse & Pasta

Rumpsteak (Rohgewicht 250g)

...mit Tomaten, Bohnen Gemüse & Bratkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten

...Salat der Saison & Kräuterkartoffeln

Filet vom Schlei gebraten (aus heimischen Gewässern)

... Kartoffel-Spalten & Zucchini-Gemüse

Schweineschnitzel gebraten

...mit hausgemachte Spätzle & Rahmpilze

Eine meisterhafte Rotweißkomposition....

2016er **Tanz auf den Vulkan**

Kaiserstuhl - Baden, Deutschland - **Feinherb**

11% Vol. enthält Sulfite, Weingut: Kiefer, Rebsorten: Muskatella, Rivaner & Regent

... Beerig & rassigrot, aber Frucht, Aromen & Harmonie wie bei einem Weißwein

