

Unsere Extras

Ingwer- Karottensuppe

mit Koriander

9,50 €

Gemüserisotto

mit gebratenen Garnelen

24,50 €

Kalbsbäckchen

mit Honig glasierten Karotten und Kartoffelpüree

29,50 €

Doradenfilets

auf getrüffeltem Risotto

24,50 €

Grünkohl

Kasseler, Kochwurst und Röstkartoffeln

22,50 €

2 „Cordon Bleu“ vom Schweinefilet

auf schwäbischem Gurken- Kartoffelsalat, Preiselbeeren

24,50 €

Veggi-Tipp **Steinpilzravioli**

In Trüffelrahm

€ 17,50

Salate & Vorspeisen

Vorspeisenteller für 2 Personen

25,00 €

Vitello Tonnato, angeflämmt Thunfisch auf Thai-Gurkenscheiben, Burrata auf Rote Bete- Apfel- Tatar, gebratene Pilze und Avocadotatar mit Garnelen.

Feta gebacken

Vorspeise

12,50 €

Hauptgang

19,50 €

mit Oliven, mediteranem Gemüse & Knobibrot

Babyleafsalat mit Scampi

mit gratiniertem Ziegenkäse, Petersilien-Pesto und Kräuterfrischkäsecreme

23,50 €

Hamburger Abendbrot

21,50 €

Räucherlachs, Flußkrebisfleisch, geräucherte Forelle und Rührei auf geröstetem Vollkornbrot

Salat mit Hähnchenbruststreifen

18,50 €

in scharfer asiatischer Sauce

„Surf & Turf, Babyleafsalate mit

21,00 €

kleinen Huftsteaks und Garnelen

Cäsar`s salade

mit Flußkrebisen

19,50 €

mit Hähnchenbruststreifen

18,50 €

mit Garnelen

22,50 €

Unsere Klassiker

Bratkartoffeln

mit **Roastbeef** und Remoulade

24,50 €

mit **Schweineschnitzel „Wiener Art“**, (vom Schweinefilet)

23,50 €

Gurkensalat und Preiselbeeren

Bauernfrühstück

19,50 €

mit Schinken und Gewürzgurke

Königsberger Klopse in Kapernsauce

23,50 €

mit Rote Bete und Kartoffelpüree

Rinderroulade

24,50 €

mit Rotkohl und Kartoffelgratin

Garnelenpfanne

25,50 €

in Knoblauch & Öl mit frischen Kräutern

Thunfischfilet im Sesammantel

24,50 €

auf Pak Choi-Gemüse in Ponzu-Sauce mit Wasabi- Kartoffelpüree

Knackige Gemüsepfanne

23,90 €

mit Huftsteakstreifen und Knobibrot

Limonenspaghetti

22,50 €

mit Lachs und Garnelen

Hamburger Pannfisch

24,50 €

3 Fischfilets mit Senfsauce, Bratkartoffeln
und kleinem Gurkensalat

Curryhuhn

23,90 €

mit Wokgemüse und Basmatireis

ZIMMER- Burger

18,90 €

als **Beef** oder **vegetarischer** Burger

mit Bacon, Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw & Kartoffelspalten

Kalbsleber „Berliner Art“

24,50 €

mit Apfel- Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree

ZIMMER³⁴

abendkarte

Süßes

Warme Apfeltarté

mit Vanilleeis und Sahne

9,50 €

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis und Sahne

10,50 €

Weißwein

2021 Wolkentanz Riesling

Schlossgut Liebiieg Mosel (Deutschland)

Glas 0,2l € 9,50 Fl. 0,75l € 32,00

2021 Alsterperle Cuvée

Stahl/Franken (Deutschland)

Glas 0,2l € 8,50 Fl. 0,75l € 28,00

2021 Dr. Crusius weißer Burgunder

Nahe (Deutschland)

Glas 0,2l € 9,80 Fl. 0,75l € 32,50

2022 Heitlinger Grauburgunder

Baden (Deutschland)

Glas 0,2l € 8,50 Fl. 1,0l € 41,00

2022 Stahl Sauvignon Blanc

Franken (Deutschland)

Glas 0,2l € 9,80 Fl. 0,75l € 32,50

2021 Porphy Riesling Dr. Crusius

Nahe (Deutschland)

Glas 0,2l € 9,50 Fl. 0,75l € 32,00

2022 Good Hope Chardonnay

Western Cape (Süd Afrika)

Glas 0,2l € 8,50 Fl. 0,75l € 32,00

2021 Ca Di Vitti Lugana

Lombardei (Italien)

Glas 0,2l € 9,00 Fl. 0,75 € 31,00

Unser Sommerwein:

2023 Markus Schneider "Grey" (Pfalz)

Cuveè: Grauburgunder/Grenache Blanc/ Weißburgunder

Glas 0,2l € 9,50 Fl. 0,75l € 32,00

Sekt Pol Renè

(Frankreich)

Glas 0,1l € 5,00 Fl. 0,75l € 30,50

Cremant Chapin Landais Loire Brut Rosè

(Frankreich)

Glas 0,1l € 7,50 Fl. 0,75l € 42,50

Rotwein

2018 Crianza Rioja Vega

(Spanien)

Glas 0,2l € 8,00 Fl. 0,75l € 27,00

2019 Callia Shyras/Malbec

(Argentinien)

Glas 0,2l € 8,00 Fl. 0,75l € 27,00

2020 Kaapzicht Bottelary Estate Blend

(Stellenbosch / Südafrika)

Glas 0,2l € 10,50 Fl. 0,75l € 34,50

2017 Chateau Valcombe Epicure

Rhone (Frankreich)

Glas 0,2l € 10,50 Fl. 0,75l € 34,50

2022 A-Mano Primitivo

Puglia (Italien)

Glas 0,2l € 8,50 Fl. 0,75l € 28,00

2012 Oristan Reserva

La Mancha /Spanien

Glas 0,2l € 8,00 Fl. 0,75l € 27,00

2019 Schneider Tohuwabohu

Cuvée Merlot- Cabernet

Aromen von Laktitz, Rosmarin und schwarzem Pfeffer

Fl. 0,75l € 48,00

Rosè

2022 Nachschlag Drink Pink

Stahl/Franken (Deutschland)

Glas 0,2l € 8,00 Fl. 0,75l € 27,00

2021 Markus Schneider Rosè Saigner

Pfalz (Deutschland)

Glas 0,2l € 11,50 Fl. 0,75l € 38,50

Bier

Budweiser Premium Lager vom Fass

Glas 0,25l € 3,80 Glas 0,4l € 4,50

Alsterwasser

Glas 0,25l € 3,80 Glas 0,4l € 4,50

Franziskaner Hefe vom Fass

oder alkoholfrei aus der Flasche

Glas 0,5l € 4,80

Säfte & Schorlen

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja,

Rhabarber, Traube

Schorle 0,2l € 3,50 Schorle 0,3l € 4,50

Soft 0,2l € 4,00 Soft 0,3l € 5,00

Fritz Kola, Fritz Kola light,

MISCHMASCH (Spezi)

Fl. 0,2l € 3,50

Thomas Henry

Tonic, Spicy Ginger oder Ginger Ale

Fl. 0,2l € 4,00

Hamburger Tafelwasser € 3,00

Karaffe 0,5l

Mineralwasser medium oder still

Fl. 0,2l € 3,50

Fl. 0,75l € 7,00

Kaffee € 3,00

Espresso € 3,00

Dopp. Espresso € 4,00

Cappuccino € 4,00

Milchkaffee € 4,20

Latte Macchiato € 4,50

Flat White € 4,50

Americano € 3,50

Becher Tee € 3,50

Rum Grog € 5,50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service

Spirituosen

Whisky/ey 4 cl:

Johnnie Walker red € 8,50 als Longdrink € 12,00

Johnnie Walker black € 10,50 € 14,00

Cardhu single Malt € 14,50

Glenmorangie single Malt € 14,50

Jack Daniels € 8,50 € 12,00

Rum 4cl:

Bacardi weiß, black, gold € 8,50 € 12,00

Bacardi 8 J. € 10,00 € 13,00

Havana 3J. € 8,50 € 12,00

Havana 7J. € 10,00 € 13,50

Gin 4cl:

Tanqueray € 9,50 € 13,00

Bombay € 9,50 € 13,00

Sul € 12,00 € 15,50

Hendricks € 12,50 € 16,00

Bitters:

Averna 4 cl € 4,50

Ramazotti 4 cl € 4,50

Fernet Branca/ Menta 4 cl € 4,50

Underberg 2 cl € 3,50

Jägermeister 2 cl € 3,50

Brandy 2cl:

103er € 4,80

Osborne Veterano € 4,80

Vecchia Romana € 6,50

Gran Duque de Alba € 7,50

Carlos Primeros € 7,50

Shots 2 cl:

Jubiläums Aquavit € 3,50

Malteser € 3,50

Helbing Kümmel € 3,50

Jägermeister € 3,50

Vodka Moskovskaya € 3,50

Absolut Vodka € 3,50

Grappa € 4,80

Pircher Williams € 5,00

Sambuca Molinari 4 cl € 4,50

Tunel Hierbas 4 cl € 4,50

Baileys 4 cl € 4,50

Martini dry, rot, bianco 5 cl € 5,50

Campari 4 cl € 7,50 € 11,00