

Menü

Sommersalat mit gebratenen Steinfrüchten, Granatapfelkerne,
Büffelmozzarella & Buttermilch - Kräuterdressing 17,50

Gebratener Seeteufel,
Beurre Blanc, Pfifferlinge, Spinat & Kartoffelpüree 33,00

oder

Hirsch Osso Bucco, roh mariniertes Rotkohlsalat mit Preiselbeeren
& hausgemachte Spätzle 33,00

Geeister Cappuccino mit Kirschwassersahne 9,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	18,00
Garnelen a la Crème, Knoblauch & Blattspinat	21,50
Räucherfisch Variation auf Röstbrot mit Erbsenpüree – geräucherter schottischer Lachs, Forelle & Aal	22,50
Französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Möhren – Kartoffelgemüse untereinander, Spiegelei, Trüffelsud & Trüffel	20,50
Gebratene Lambratwürstchen, Chorizo Soße & Paprikakraut	19,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge



Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Pasta mit Pfifferlingen a la Crème, Zwiebel, Knoblauch & Rucola	22,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	
Backfisch mit krossem Bier – Wodka – Backteig, Remoulade & Kartoffel – Gurken - Salat	29,00
Lebergeschnetztes vom Kalb, Jus, Apfel – Zwiebel & Kartoffelpüree	27,00
Irishes Rinderfilet medium – rare gebraten, Jus, Brokkoli & Pasta Pfifferlinge	40,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Geeister Cappuccino mit Kirschwassersahne	9,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Tarte Tatin – Apfeltarte mit Vanillesoße	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	14,50