

## KULINARISCHE HIGHLIGHTS

MAI 24
maischollenkarte

MAI-JUNI 24<br>SPargelzeit

JUNI - AUGUST 24
VERSCHIEDENE LIVE-MUSIK-EVENTS AUF UNSERER
SEETERRASSE

HERBST 24
REgIONALE WILDGERICHTE UND THEMENBUFFETS

# APERITIFEMPFEHLUNGEN 

CREMANT"AIMERY 1531"<br>SIEUR D'ARQUES, BRUT<br>$0,15 \quad 7,5$

## ROSALIE

ERDBEER-ROSENLIKÖR \& CREMANT AUF EIS
0,15 9,5

## AST UP \& WINE

italienischer bitterlikör mit weisswein, eis und minze $0,15 \quad 8$

## SAFFRON $\mathbb{G}$ TONIC

franz. gin mit safran und orangen infusiert, aufgegossen mit tonic water $0,2 \quad 9,5$

BLACKBERRY MULE<br>blaubeerlikör, LIMETTENSAFT UND MINZE, AUFGEGOSSEN MIT GINGER BEER. IM mULE- KUPFERBECHER SERVIERT<br>0,2 8,5

## RESTAURANT



# VORSPEISEN 

## 800 GRAD RINDERTATAR

TATAR VOM NORDDEUTSCHEN WEIDERIND, PIKANT MARINIERT, MIT SCHALOTTEN, CORNICHONS, MEERRETTICH, GRANA PADANO CHIP UND WACHTELEIGELB

18,9

## CREMIGE BURRATA

AUF HEIMISCHEN TOMATEN MIT EINGELEGTEM GEWÜRZPFIRSICH, MARINIERTER raukensalat, rapsölvinaigrette, gereifter balsamico

16,9

GESCHÄUMTE LINSENCREMESUPPE<br>mit Zitronengras, kokosmilch, galgant und thai basilikum<br>8,9<br>gegrillte riesengarnele<br>$+5,9$

## RESTAURANT

## SALATE UND BOWLS

MARINIERTE PFLÜCK- \& KRÄUTERSALATE<br>MIT KRÄUTER-OLIVENÖLDRESSING, GARTENKRESSE UND SCHNITTLAUCH

12

HALBE MARINIERTE AVOCADO
$+3,9$
FILETSTREIFEN VOM RIND
$+9,9$
GEGRILLTE RIESENGARNELE
$+5,9$

## THAI BOWL

SALAT VON WHITE TIGER GARNELEN MIT BASMATIREIS, EDAMAME, MANGO, AVOCADO, SCHWARZEM SESAM UND TERIYAKI-SAUCE

15,9

ALS VEGANES GERICHT
12,9

## RESTAURANT

RT1 ?

# HAUPTGÄNGE 

WIENER SCHNITZEL<br>VOM SÜDDEUTSCHEN KALB AN KALTGERÜHRTEN PREISELBEEREN, PETERSILIENKARTOFFELN UND DILL GURKENSALAT<br>27,9<br>VOM DEUTSCHEN LANDSCHWEIN<br>21,9

## 250G ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

mit kräuterbutter a Sauce hollandaise, speckbohnen und gerösteten rosmarinKARTOFFELN

35,9

## $200 G$ FILET VOM NORDDEUTSCHEN WEIDERIND

 mit portweinjus, allerlel sellerie und getrüffelten kartoffelkrapfen 44,9
## CARRÉ VOM IBERISCHEN LANDSCHWEIN

mit kräuterkruste, salsa verde, mediterranem röstgemüse und parmesan-polenta 26,9


## HAUPTGÄNGE

NORWEGISCHES FILET VON DER LACHSFORELLE<br>MIT SAUCE HOLLANDAISE, GEMÜSE AUS ARTISCHOCKEN, ZUCCHINI UND KIRSCHTOMATEN AUF CREMIGE FREGOLA SARDA

26,9

# AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET mit Salbei-beurre-blanc, bouillonkartoffeln und kleinem wurzelgemüse 28,9 

## RONDINI BASILICO bIotvegan

basilkum-ravioli mit tomaten-paprikasugo, kapern und mariniertem raukensalat 21

FLAMMKUCHEN"ELSÄSSER ART"<br>Créme fráiche, zWiebeln und gewuerfeltem speck

12,9

## FLAMMKUCHEN"DER SAISON"

CRÉME FRÁICHE, BURRATA, THYMIAN-PFIRSICH,RAUKENSALAT UND KIRSCHTOMATEN 14,9

## RESTAURANT

## DESSERT

## 800 GRAD TIRAMISU

mascarponecreme, espresso, amarettini, dunkle kuvertüre, mit aromen von cassis 10,9

## CREME BRULEE

VON DER BOURBON VANILLE, MIT GESCHMORTEM THYMIAN-APRIKOSENRÖSTER UND HIMBEERSORBET 9,9

## DAZU EMPFEHLEN WIR:

## PRINZ SCHNAPS

alte marille, alter williams oder alte himbeere

$$
0,02 \quad 4,9
$$

## MARZADR GRAPPA GIARE

AMARONE, GEWUERZTRAMINER ODER CHARDONNAY

$$
0,02 \quad 7,5
$$

Für Weltere "after-dinner-drinks" bringen wir ihnen gerne unsere digestifkarte

RESTAURANT
$800^{\circ} \mathrm{C}$

## OFFENE WEINE

## WEISSWEIN

## BICKENSOHLER STEINFELSEN <br> grauer burgunder

WEINGUT BICKENSOHL | BADEN-KAISERSTUHL | DEUTSCHLAND | TROCKEN
$0,1-5 \mid 0,2-9$

LUGANA VISUAL
TURBIANA
tenuta scolari | Veneto | italien | trocken
$0,1-7 \mid 0,2-12$

## ROSÉWEIN

## PLENO ROSADO

GARNACHA
BODEGA AGRONAVARRA | SPANIEN \| NAVARRA ITROCKEN

$$
0,1-6 \mid 0,2-10
$$

RESTAURANT
$800^{\circ} \mathrm{C}$

## OFFENE WEINE

## ROTWEIN

GHENOS<br>PRIMITIVO DI MANDURIA<br>CANTINA TORREVENTO | APULIEN | ITALIEN | TROCKEN<br>0,1 - $6 \mid 0,2-11$

## DUE ROSSO

CABERNET FRANC | MERLOT
tenuta gianni tessari | Veneto | Italien | trocken

$$
0,1-7 \mid 0,2-12
$$

## CAL Y CANTO

MERLOT | SHIRAZ | TEMPRANILLO
bodegas isidro milagro | CAStilla y leon | spanien | trocken

$$
0,1-5 \mid 0,2-9
$$

## RESTAURANT



## BIER

VOM FASSKÖNIG PILSENER
0,2 2,5 | 0,4 4,9
KÖSTRITZER SCHWARZBIER
$0,34 \mid 0,5 \quad 5,5$
SCHMIDT HELLES
$0,3 \quad 4$
AUS DER FLASCHE
Störtebeker bernstein weizen alkoholfrei
$0,5 \quad 5,5$
Störtebeker hanse porter
$0,5 \quad 5,5$
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI
0,33 3,5
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI
$0,33 \quad 3,5$
RESTAURANTSTEAKS HERBS SEAFOOD

## SOFTGETRÄNKE

gerolsteiner wasser
$0,253 \mid 0,758$
COLA | FANTA | SPRITE
$0,33 \quad 3,9$

## bitter lemon | ginger ale | tonic water

$0,2 \quad 3$

## LÜTTS LANDLUST SCHORLEN

# RHABARBER | NATURTRÜBER APFEL | JOHANNISBEERE 

$0,33 \quad 4,3$
SÄFTE

# ORANGENSAFT | MARACUJASAFT | ANANASSAFT | CRANBERRYSAFT 

$0,3 \quad 4$
ALS SCHORLE 0,3 3,50

RESTAURANT


## LONGDRINKS

GIN \& TONIC

HENDRICKS 0,2 12<br>BOMBAY SAPPHIRE 0,2 9<br>LUZ LAKE GARDAGIN 0,2 11<br>MONKEY47 0,2 14

MARTNI \& TONIC
$0,2 \quad 7$

CAMPARI ORANGE
$0,2 \quad 7$

BERENTZEN COLA KORN
$0,2 \quad 4,5$

RUM COLA
$0,2 \quad 5$

JACK DANIELS COLA
$0,2 \quad 7$

42 VODKA LEMON
$0,2 \quad 6$

RESTAURANT
$800^{\circ} \mathrm{C}$
STEAKS HERBS SEAFOOD

## SPRITZ

## APEROL SPRITZ <br> $0,2 \quad 8$ <br> KIR <br> $0,15 \quad 5$ <br> LILLET WILD BERRY <br> $0,2 \quad 8$ <br> MARTINI PEACH <br> $0,2 \quad 8$ <br> AST UP \& WINE <br> $0,2 \quad 8$ <br> OBSTBRAND

PRINZ | ÖSTERREICH
ALTE HIMBEERE
ALTE MARILLE
ALTE WILLIAMSBIRNE
$0,024,9$

## RESTAURANT

R19 ?

# GRAPPA 

MARZADRO DISTILLERY BOZEN<br>GIARE<br>CLASSIC<br>AMARONE<br>LE DICIOTTO LUNE<br>gEWÜRZTRAMINER<br>CHARDONNAY<br>0,028<br>$0,02 \quad 6$

# TRAUBENBRÄNDE 

CARLOS 1 BRANDY DE JEREZ<br>0,049<br>HINE RARE VSOP COGNAC<br>0,047<br>HENNESSY VS COGNAC<br>$0,04 \quad 12$

RESTAURANT


# SPIRITUOSEN 

BERENTZEN KORN$0,02 \quad 3$
42 BELOW VODKA$0,02 \quad 3$
JÄGERMEISTER
0,02 3,5
JUBILÄUMSAQUAVIT$0,02 \quad 3,5$SAMBUCA$0,02 \quad 3$
OUZO 12 AUF EIS0,046
FRANGELICO AUF EIS ..... $0,04 \quad 6$
BAILEYS AUF EIS ..... $0,04 \quad 6$
RESTAURANT
800 C

## HEISSGETRÄNKE

| CAFÉ | TEE |
| :---: | :---: |
| LAVAzzA | DAMMANN FRERES |
| $\begin{gathered} \text { CAFÉ CREMA } \\ 3,5 \end{gathered}$ | dammann fréres |
| $\underset{5}{\text { MILCHKAFFE }}$ | carcadet nuit dete früchtetee |
| ESPRESSO 3 | caramel au beurre salé oolong tee mit salzkaramell |
| cappuccino | JARDIN BLEU <br> fruchtiger schwarztee |
| 4 |  |
| latte macchiato | PASSION DE FLEURS WEISSER TEE |
| 5 |  |
| doppelter espresso | tisane du berger kräutertee |
| 5 |  |
| heisse schokolade | MISS DAMMANN grüntee mit ingwer |
| 4 |  |
|  | yunnan vert |
|  | grüner tee |
|  | assam g.f.o.p. |
|  | schwarzer tee |
|  | glas loser tee |
|  | 4,5 |
| RESTAURANT |  |
|  |  |
| steak | S SEAFOOD |

## kinderkarte

## mich darf man gerne ausmalen

## SCHWEINESCHNITZEL

MIT FRISCHEM GEMÜSE UND POMMES FRITES 10

BANDNUDELN
MIT TOMATEN- SAHNESAUCE 6

CHICKEN NUGGETS
MIT POMMES FRITES, KETCHUP \& MAYONAISE 8


FLAMMKUCHEN
SPECK UND CREME FRAICHE 8

## EISBECHER

ERDBEER, VANILLE SChOKOLADE, cookies, malaga, straciatella, ZITRONE
JE KUGEL 1,50
RESTAURANT
$800^{\circ} \mathrm{C}$

