

vegane Gerichte



Vorspeisen

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Pflanzensahne verfeinert	€ 5,20
„Anti Pasti Variation“ ^{A1} (Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus)	€ 9,80
frischer Feldsalat mit fruchtigem Himbeerdressing dazu ein Topping aus gebratenem Räuchertofu und Zwiebeln	€ 10,80

Hauptgerichte

gefüllte Paprika ^{A1, F, J, L} mit Quinoa und Gemüse serviert an süßer Tomatensauce und Reis	€ 15,90
paniertes Sellerieschnitzel auf buntem Ratatouillegemüse ^{A1, F, J, I, L} dazu Pommes Frites	€ 16,80
fruchtiges Süßkartoffelgulasch ^I dazu vegane Spätzle ^{A1}	€ 14,80
Gemüse-Kartoffel-Curry ^{E, F, I, K} mit einem pikant mariniertem Tofuspieß	€ 14,80
Chili con Tofu ^{A1, F, J, L} mit Tagliatelle und grünem Salat	€ 14,80
Medaillons von Kichererbsen und Süßkartoffeln ^{A1, F, J, L} an pikanter Knoblauchsauce dazu Pommes Frites	€ 15,90

Unsere veganen Desserts finden Sie in der Dessertkarte ☺

Fleischgerichte

Cordon Bleu vom Landschwein ^{A1, C, G, L, 3, 5, 9} mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 16,80
Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce ^{2,3,10, G} dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 19,70
zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit frischen Champignons dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,80
Putenmedaillons in Kokospanade ^{A1, C, G, I} an fruchtiger Currysauce dazu Reis und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,80
zarter Zwiebelrostbraten vom Rind ^{A1, C, G, I} dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,80
Rumpsteak vom Angusrind wahlweise mit Zwiebeln <i>oder</i> selbstgemachter Kräuterbutter ^G dazu Pommes Frites, Salatteller ^{J, L}	€ 25,70
Opa's Wildragout aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit Eierspätzle und ein Beilagensalat ^{J, L}	€ 17,80



Fischgerichte

- paniertes Zanderfilet^{A1, C, D, G, L, 2, 10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,90
- Lachsforellenfilet in der Mandelkruste^{A1, C, D, G, L, 2, 10, H2}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 21,80
- „Variation von Edelfischen“^{A1, B, D, G, 1, 2}
(Doradenfilet, Zanderfilet, Lachsforellenfilet)
serviert mit einer kräftigen Hummersauce
dazu Butterreis und ein bunter Salatteller^{J, L} € 22,80
- Duett von der Lachsforelle und Forelle (Filets)^{A1, B, D, G, 1, 2}
auf Blattspinat
serviert mit feiner Rieslingsauce
dazu Tagliatelle^{J, L} € 22,80

Salate

- Salatteller „Neapel“^{J, L, 5}
knackiger Blattsalat mit unserem Balsamicodressing
mit Peperoni und Tomaten getoppt
darauf gebratene Ochsenfetzen, Zucchini- und Paprikastreifen € 14,90
- Salatschiff „Sembries“^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}
paniertes Schollenfilet, Calamaris, ein Garnelenspieß und Tunfisch
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 15,70

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis ^{C,G,10} mit Sahne garniert dazu ein heißer Espresso ⁸	€ 4,20
eine Mini Crème Brûlée ^{C,G} dazu ein heißer Espresso ⁸	€ 4,50
Zimteisparfait im Schokotropfen ^{C,G,11} an heißen Pflaumen dazu ein süßes Schokoladenküchlein	€ 9,90
Pralineneisparfait ^{C,G,11} serviert mit Eierlikör an Beerenkompott	€ 9,90
klassisch flambierte Crème Brûlée ^{C,G} mit 1 Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis ^{10,C,G,H1} & Früchten ¹¹ garniert	€ 7,60
selbstgemachte, warme Waffel ^{A1,C,G} mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{10,C,G} serviert mit warmen Kirschen ¹⁰	€ 5,90
 1 große Kugel erfrischendes Sorbet ¹⁰ (Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!)	€ 3,20
mit prickelndem Sekt aufgefüllt ^L	€ 5,20
 „Toffee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis ^{1,10,F,H1}	€ 4,00
Eisbecher ^{1,10,C,G,H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee) mit Sahne € 4,50 ohne Sahne € 4,00	
Eiskaffee ^{8,10,C,G,H1} (3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit aromatischem Kaffee & Sahnehaube)	€ 4,90

Ein Digestif zum Abschluss

EDLES FASS 350 Nussler Schwarzwälder Edelbrennerei Michael Scheibel Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel belgeiten ein intensives Walnussaroma	2 cl € 5,70
Original Elsässischer Obstbrand Sorten: <i>Schlehe, Elsbeere, Enzian</i> Brennerei Klipfel Barr im Elsass	2 cl € 5,30

Empfehlung der Saison

feine Entenkeule ^{G, 11}

serviert auf fruchtigem Rotkraut

dazu Kartoffelknödel

€ 24,90

zartes Rehsteak ^G

serviert mit Champignons á la creme und Sauerkirschen

dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat

€ 24,80

Herbst-Hinweis

Opa Torsten brutzelt ab Ende Oktober **ganze Enten zum Abholen** samt wunderbaren Beilagen (Kartoffelknödel, saftiges Rotkraut und einer köstlichen, kräftigen Sauce).

Eine Ente inklusive Beilagen ist ausreichend für 2 Personen. Der Abholpreis beträgt 58 Euro.

Sie können ab sofort vorbestellen, da wir in diesem Jahr nur eine begrenzte Anzahl anbieten können.

November-Menu

feine Kürbissuppe vom Hokkaido ^{G, H5}
mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl verfeinert

feine Entenkeule ^{G, 11}
serviert auf fruchtigem Rotkraut
dazu Kartoffelknödel

Zimteisparfait im Schokotropfen ^{C, G, 11}
an heißen Pflaumen
dazu ein süßes Schokoladenküchlein

p. P. 40,00 Euro

Weinempfehlung

Illusion Spätburgunder Blanc de Noir
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

0,25 l 6,80 Euro

Ein Feuerwerk der Aromen von perfekt gereiften Früchten wie Aprikose, Himbeere und Erdbeere, ergänzt durch spritzige Zitrusnoten. Wunderbar saftig und mineralisch.