

## Zum Einstieg

### Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen

6,90 €

- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip

12,50 €

### Knuspergarnelen

mit Chili-Dip und hausgebackenem Kartoffelbrot

5 Stück

7,50 €

10 Stück

13,00 €

### „Rösti und Matjes“

hausgebackenes Kartoffelrösti mit Matjesfilet aus dem Aalrauch,

Schnippelbohnen und gepickelten roten Zwiebeln

13,50 €

mit Knuspergarnelen

18,50 €

### „Spargelcocktail“

Salat von zweierlei Spargel mit Eismeergarnelen, frischem Bärlauch,

Bornholmer Zitronenöl, hausgemachter Cocktailsauce und Baguette

13,50 €

## Suppen

### Rehkraftbrühe

- mit Grieß- und Markklößchen

8,50 €

- mit hausgemachter Maultasche und Pfifferlingen

10,90 €

### Kürbiscrèmesuppe

mit Croutons

7,50 €

### Hummerschaumsuppe

- mit Melone und Minze

11,50 €

- mit Melone, Minze und Hummerfleisch

16,50 €

**Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:**

**Wir servieren max. 3 verschiedene Hauptgerichte am Tisch**

(so verkürzen Sie Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste)

## Feines aus Fluß und Meer

WEINTIP: Weißburgunder Premium, Baden

### „Piccata vom Wolfsbarsch“ (Parmesan-Eihülle)

auf Safranspaghettini mit grünem Spargel und Tomaten-Oliven-Pesto 29,50 €  
mit gebratenen Jakobsmuscheln 37,50 €

### Seesaibling und Rauchforelle

WEINTIP: Riesling trocken, Franken

isländisches Seesaiblingsfilet gebraten auf mediterranem Gemüserisotto

29,50 €  
mit Riesengarnelen 35,50 €

### Fischvariation „Puppenhaus“

WEINTIP: Grauer Burgunder, Baden

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert  
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 31,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert  
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 37,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen 6 € Aufpreis  
zweierlei Spargelgemüse 5 € Aufpreis

## Für Fleischliebhaber

### Tafelspitz vom Kalb

WEINTIP: Auxerrois, Baden

unter der Röstzwiebelkruste auf Linsen-Spitzkohlgemüse mit  
handgemachten Bärlauchgnocchi 25,50 €  
mit Riesengarnelen 31,50 €

### Barbarie Entenbrust „glaciert“

WEINTIP: Lemberger, Baden

mit Ahornsirup und Sesam, auf Kohlrabigemüse mit hausgemachten  
Semmelnknödeln und Morchelrahm 26,50 €

## Zum süßen oder herzhaften Abschluß


Steirisches Kürbiskernöl oder Espresso  
trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas 5,50 €

Crème brûlée „klassik“  
serviert mit marinierten Erdbeeren 9,50 €

Hausgebackener Eierpfannkuchen  
gefüllt mit Vanilleeis an Rhöner Zwetschgen 9,50 €

Spezialität des Hauses  
selbst hergestelltes Eis und Sorbets,  
aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe,  
serviert mit hausgebackenem Hippengebäck je Kugel 2,70 €

## Dazu vielleicht ein Heißgetränk...

Espresso		3,00 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Kaffee		3,00 €
Cappuccino		4,00 €
Milchkaffee		4,00 €
Latte Macchiato		4,00 €
Tasse Tee		2,50 €

## oder ein Schnapserl

Birkenhof Haselnuß	4,00 €
Birkenhof Himbeere, Birne oder Alte Mirabelle	4,00 €
Aha Kräuter	3,50 €
Bornholmer Traditionsaquavit	4,00 €
Goldene Henne Eierlikör Bio	4,00 €
Ramazotti	3,50 €