

## Zum Einstieg

### Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen 4,50 €

- mit 4 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip 8,50 €

### Gratinierter Ziegenkäse

auf mariniertem Gemüse mit Basilikumpesto

8,50 €

### Entenmaultsche hausgemacht,

an Morcheln in Rahm mit Bohnenkernen

7,50 €

### Geflämmte Jakobsmuschel

auf Petersilienwurzelpüree mit Limone und Nußbutter

11,50 €

## Suppen

### Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Grieß- und Markklößchen

7,50 €

### Hokkaido-Kürbissuppe

- mit Kernöl und Croutons

5,50 €

- mit Kalbfleischbällchen

8,50 €

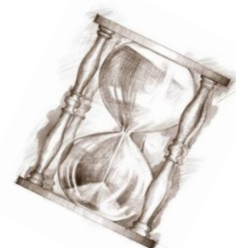
### Kartoffel-Rauchaalsuppe

mit Eismeergarnelen

6,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:

**Ab 4 Personen servieren wir Ihnen  
max. 3 verschiedene Hauptgerichte.**



## Feines aus Fluss und Meer

### Zander mit Nordseekrabben

**WEINTIP:** Grauer Burgunder, Rheinhessen

gebraten, auf Rote-Bete-Risotto mit leichtem Wasabischaum

22,50 €

ohne Krabben

18,50 €

### Knusperduett von Scholle und Garnele

**WEINTIP:** Riesling, Rheinhessen

in Panko gebraten, mit Gewürzremoulade, Rhöner Butterkartoffeln und einem kleinen Salat

19,50 €

ohne Garnelen

16,50 €

### Bouillabaise „Puppenhaus“

**WEINTIP:** Rivaner mit Sauvignon blanc, Württemberg

kräftige Fischsuppe nach Art des Hauses mit Fischfilets, Muscheln, Garnelen und Gemüse, dazu hausgebackenes Kartoffelbrot

23,50 €

## Für Fleischliebhaber

### Kalbstafelspitz

**WEINTIP:** Lemberger Rose, Württemberg

gratiniert, auf Rahmspitzkohl mit Kümmel und Petersilienkartoffeln

16,50 €

### „Hot Pot “ Feines aus dem Schmortopf

Fragen Sie nach unserem Tages-Hot Pot serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

dazu wahlweise Gemüse oder Salat

**Tagespreis**

### Entenbrust

**WEINTIP:** Merlot, trocken, Pfalz

rosa, gebraten, auf Wokgemüse mit Honig-Soja-Sauce und handgemachten Kartoffelgnocchi

18,50 €

## Unsere Hausspezialität

### Fischvariation

WEINTIP: Rosé, Pfalz

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce  
und Meersalzkartoffeln

19,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce  
und Meersalzkartoffeln

23,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen

4 € Aufpreis

## Zum süßen Abschluss

### Steirisches Kernöl oder Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas

4,50 €

### Valrhona-Schokoladeneis

1 Kugel mit hausgemachtem Eierlikör und Knusperwaffel

5,50 €

### Zimt-Crème-Brulée

mit eigens eingekochten Rhöner Zwetschgen

7,50 €

### Spezialität des Hauses

selbst hergestelltes Eis und Sorbets,  
fragen Sie nach unserer Eiskarte

je Kugel 2,30 €