

SPEISEKARTE JANUAR 2019

Vorspeisen:	Kleine Portion/Ganze Portion
Gemischter Salat	7,00/9,50
Entenleberparfait und Enten-Confit auf Crostino; dazu Weißer Bohnensalat mit Schwarzen Croutons und Passionsfrucht	14,50
Vom Kalb: gebratenes Filet, Sülze in Ciabatta gebacken und Salat von ausgelösten Spare-Ribs mit Artischocken, Erbsen und Mortadella	16,00
Suppen	
Schwarzwurzelcreme mit Krustentier-Infusion, Passionsfrucht und Garnelen	7,00/9,50
Rieslingsuppe mit Dill-Fischnockerl, Shrimps, Muscheln und Spinat	7,00/9,50
Pasta	
Penne mit Steinpilzen, Salsiccia, Mozzarella und „Carne Salata“ – eingesalzenem Fleisch vom Hirschkalb	11,00/17,00
Eier-Tagliolini mit Weißen Bohnen, Zucchini, Gewürzmischung „7“, Mozzarella und geräuchertem Scarmorza	10,00/15,00
Leicht	
Pastrami-Sandwich vom hausgeräuchertem Roastbeef mit Salat	8,00/15,50
Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln und Weinbrand; dazu knuspriges Rösti	18,00/24,00
Vegetarisch	
Mozzarella „in Carozza“ – in Tramezzini-Brot und Parmesan gebacken mit Tomaten-Brotsalat und Burrata mit Oliven-Tapenade	11,00/17,00
Sizilianischer Risotto mit Grünen Gemüsen und Pecorino, aromatisiert mit Mandarine	9,00/15,00

-Ciabatta, Frischkäse, Olivenöl und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen.
Brotnachbestellung 2,50

-Alle Preise in EURO-

Fisch

Gebackenes Rotbarschfilet auf fränkischem Kartoffelsalat mit Kürbis, Weißwurst und Garnelen; dazu Tandoorisauce 14,50/22,00

Tagesfischfilet und Kräuterbutter-Knusperbrot auf kleinem Couscous mit Zucchini, Artischocken, Kichererbsen und Muscheln; dazu Chorizosauce 18,00/24,50

Deutsch

Ragout vom Oterser Hirschkalb mit Pilzen, Preiselbeeren und Steinpilz-Kraut-Spätzle 14,00/22,00

Steak

Kalbsfilet mit unserer neuen Kräuterbutter auf kleinem Gemüse von Erbsen, Artischocken, Chorizo und Schwarzen Crôutons; dazu Bearnaise und Würfel-Kartoffeln 19,00/29,00

Fleisch

Keule oder Rücken vom Oterser Damhirsch auf Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen und Salsiccia, Rotem Zwiebelconfit und Brunnenkresse Keule 27,00/Rücken 35,00

Iberico-Schweinchen mit „Sweet-Hot-BBQ-Gewürz“ überkrustet auf gebratenem Spitzkohl, Apfel-Rosmarin-Püree und Kartoffelstampf mit Berliner Blutwurst und unserem Kartoffelgewürz 14,50/23,50

Dessert

Eiscreme von sizilianischen Bronte-Pistazien mit kleinem Schoko-Auflauf, kaltem Cacaoflan, weißer Espressosauce und Birnensorbet 9,00

Sangria-Melonensüppchen mit Sauerrahmeis, Blutorangen-Tequila-Gelee und Zitrusorbet 7,50

Für Kinder

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese oder Tomatensauce

“Bio-Nuggets”: Biohuhn gebacken auf Holtumer Bio-Kartoffelstampf mit Vichy-Karotten und hausgemachter Remoulade

-Der Preis richtet sich nach der Größe der kleinen Racker-

„Share the Dish“ – in Klein für Zwei

Kombinieren Sie sich 6 beliebige Gänge zu Ihrem eigenen Menu
in Mini-Probier-Portionen.

Die folgenden Gerichte servieren wir in „klein für zwei“ in Tapas-Portionsgröße –
für 2 Personen auf EINEM Teller.

Die angegebenen Preise sind für 2 Personen.

Entenleberparfait und Enten-Confit auf Crostino; dazu Weißer Bohnensalat mit Schwarzen Croutons und Passionsfrucht	15,00
Salat von ausgelösten Spare-Ribs mit Artischocken, Erbsen und Mortadella	13,00
Schwarzwurzelcreme mit Krustentier-Infusion, Passionsfrucht und Garnelen	10,00
Rieslingsuppe mit Dill-Fischnockerl, Shrimps, Muscheln und Spinat	9,00
Penne mit Steinpilzen, Salsiccia, Mozzarella und „Carne Salata“	13,00
Tomaten-Brotsalat mit Burrata und Oliven-Tapenade	13,00
Sizilianischer Risotto mit Grünen Gemüsen und Pecorino, aromatisiert mit Mandarine	13,00
Tagesfischfilet und Kräuterbutter-Knusperbrot auf kleinem Couscous mit Zucchini, Artischocken, Kichererbsen und Muscheln; dazu Chorizosauce	18,00
Ragout vom Oterser Hirschkalb mit Pilzen, Preiselbeeren und Steinpilz-Kraut-Spätzle	13,00
Kalbsfilet mit unserer neuen Kräuterbutter auf kleinem Gemüse von Erbsen, Artischocken, Chorizo und Schwarzen Croutons; dazu Bearnaise und Würfel-Kartoffel	18,00
Rücken vom Oterser Damhirsch auf Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen und Salsiccia, Rotem Zwiebelconfit und Brunnenkresse	20,00
Iberico-Schweinchen mit „Sweet-Hot-BBQ-Gewürz“ überkrustet auf gebratenem Spitzkohl, Apfel-Rosmarin-Püree und Kartoffelstampf mit Berliner Blutwurst	17,00
Eiscreme von sizilianischen Bronte-Pistazien mit kaltem Cacaoflan, weißer Espressosauce und Birnensorbet	10,00
Sangria-Melonensüppchen mit Sauerrahmeis, Blutorangen-Tequila-Gelee und Zitrusorbet	10,00

**Dieses Angebot ist von den Preisen her so kalkuliert und von der Größe so bemessen,
dass man 6 Tellerchen benötigt, um satt zu werden. Daher gilt es nur, wenn Sie zu
zweit 6 Gerichte bestellen – nur 3 oder 4 ist nicht möglich.
Bestellung montags bis samstags bis 21⁰⁰; sonntags bis 20⁰⁰.**

-Ciabatta, Frischkäse, Butter und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen.
Brotnachbestellung 2,50