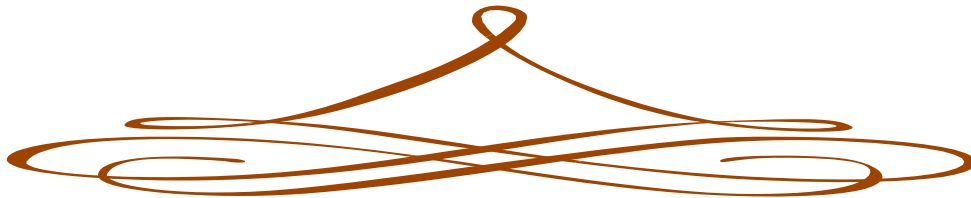


Suppen

<i>Consommé mit Markklößchen</i>	5,80 €
<i>Tobinamburcremesuppe mit gebratener Gamba</i>	10,80 €
<i>Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kernöl</i>	7,80 €



Vorspeisen

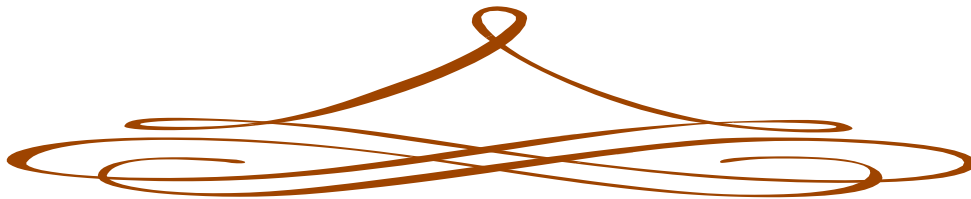
<i>Kleiner gemischter Salat</i> 1/2/3/9	6,80 €
<i>Weinbergschnecken in Kräuter Knoblauchbutter mit Weißbrot</i> 1/3	10,80 €
<i>Neuershauser Blattsalat mit Balsamicodressing, Datteltomaten und Grana Padano</i> 1/3	8,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i> 2/3/9	15,80 €
<i>Ziegenfrischkäse von der Monte Ziege Käserei (Demeter) auf rote Beete Cous-Cous mit Feigen, Haselnüsse und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	14,80 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln und Gamba auf Karotten- Ingwerpüree an Shiitakepilz in Vinaigrette und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	18,80 €
<i>Marinierter Kalbskopf und Tartar vom Kalb, gebratenes Kalbsbries mit Pilzen an Vinaigrette und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	18,80 €

Unser kleines Menü 37,-

*Vitello mit Avocado- Guacamole
geschmorte Datteltomaten und Neuershauser Salat*

*Rehragout an Pilzen mit Gemüse
und hausgemachte Spätzle*

*„Nussbecher“
Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen,
Karamellsauce und geschlagene Sahne*



Vegetarisches Menü 35,-

*Ziegenfrischkäse von der Monte Ziego Käserei (Demeter)
auf rote Beete Cous-Cous mit Feigen, Haselnüsse und Neuershauser Salat*

*Kürbisrisotto mit Grana Padano,
Shiitakepilz und Junglauch*

*„Heiße Liebe “
Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren
und geschlagene Sahne*

Fleisch

„Löwen Hexe “

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites
1/3 Menüportion 15,80 €
18,80 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat
1/2/3/9 16,80 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten
1/3 23,80 €

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit hausgemachten Spätzle 26,80 €

Kalbsrückensteak mit Pilzen an Rahmsauce
Gemüse und hausgemachte Spätzle Menüportion 24,80 €
28,80 €

Rib Eye Steak von der Deutschen Färse mit Kräuterbutter
Gemüse und Speckbratkartoffeln 27,80 €

Rinderfilet an Spätburgunderjus
mit geschmortem Sellerie, Kürbistäschchen und Kartoffelpüree Menüportion 30,80 €
34,80 €

Barbarie Entenbrust an Jus
auf asiatischem Gemüse mit Cashewkern- Risotto 26,80 €

Rehragout mit Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle 22,80 €

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Spätburgunderjus mit Pilzen
Rahmwirsing, Selleriepüree und Preiselbeer- Gnocchi Menüportion 28,80 €
32,80 €

Fisch

Seeteufel und Pulpo an Safransauce
mit Gemüse und Kartoffel- Oliven- Ruccolapüree 29,80 €

Norweger Kabeljau mit Gambas überbacken an Krustentiersauce
mit Gemüse und Tobinambur- Risotto 29,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenfrischkäsefeigenravioli mit Nüssen, geschmorter Radiccio, Sellerie 19,80 €

Kürbisrisotto mit Grana Padano, Pilze und Junglauch 19,80 €

Da alle unsere Saucen mit Wein hergestellt sind, enthalten diese Sulfite.

Gourmetmenü

*Gebratene Jakobsmuscheln und Gamba
auf Karotten- Ingwerpüree an Shiitakevinaigrette
und Neuershauser Salat*

Tobinamburcremesuppe mit gebratener Gamba

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Spätburgunderjus mit Pilzen
Rahmwirsing, Selleriepüree und Preiselbeer- Gnocchi*

*Pistazienparfait mit Zwetschgenröster
Biskuit und Nougatganache*

3 Gänge ohne Zwischengericht 58,- €

4 Gänge 65,- €

Da alle unsere Saucen mit Wein hergestellt sind, enthalten diese Sulfite.

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Hausgemachtes Pistazienparfait mit Zwetschgenröster, Biskuit und Nougatganache</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,00 €</i>

Hausgemachtes Eis

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	<i>5,80 € 6,80 €</i>
<i>Kindereis „Haribo“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>7,80 €</i>
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	<i>8,80 €</i>
<i>„Baileys Becher“ Nougat-, Vanilleeis mit Baileys und Sahne</i>	<i>8,80 €</i>
<i>„Nussbecher“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	<i>8,80 €</i>