

## Unser Küchenchef Patrick Nickel empfiehlt: Unsere Genießer-Menüs im Spätsommer

3-Gänge / 39,90 €

### Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Mit gepickeltem Kürbis, Zitronengras und Kokosnuss a, g

### Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen

an Kalbsjus, dazu Kroketten 4, f, c, i, l

### als vegetarische Alternative: Pfifferlings Risotto

mit gratiniertem Piccandou und rote Beete Schaum g, a, i, 1

### Marinierte Blaubeeren mit Vanilleeis c, g

5-Gänge inkl. 3 korrespondierende Weine / 99 €

### Mild gepickelter Pfifferlingssalat

mit geräucherter Entenbrust, Feige und Mango Chutney m, l, 4

dazu: Spätburgunder Blanc de Noir, Alfons Ziegler, Pfalz - trocken / 0,15 l

### Schaumsuppe vom Pfifferling mit gebackenem Rucola und Crissini a, g, c

### Risotto vom Pfifferling

mit gebackenem Piccandou, Bresaola und Nußbitterschaum a, c, i, l

dazu: Grauer Burgunder Spätlese Trocken / Alfons Ziegler, Pfalz / 0,15 l

### Argentinisches Rumpsteak mit sautierten Pfifferlingen

an Kalbsjus, dazu Kartoffelbaumkuchen a, 2, g, i, l

dazu: Blauer Zweigelt / Stiegelmar, Burgenland - trocken 0,15 l

### Marinierte Blaubeeren mit Vanilleeis c, g

## **Pfifferlinge: Glückspilze für Genießer**

Leckerbissen der Saison

### Zum Auftakt

#### **Mild gepickelter Pfifferlingssalat**

mit geräucherter Entenbrust, Feige und Mango Chutney m, l, 4 / 16,50 €

#### **Schaumsuppe vom Pfifferling**

mit gebackenem Rucola und Grissini a, g, c / 9,50 €

### Zwischen- oder Hauptgericht

#### **Risotto vom Pfifferling**

mit gebackenem Piccandou, Bresaola und Nußbutter Schaum a, c, i, l

(auch vegan/vegetarisch mit Pfirsich erhältlich)

als Hauptgang / 24,50 €

als Zwischengang / 18,50 €

### Hauptgerichte

#### **Tagliatelle Pfifferling**

Gebratene Pfifferlinge an Bandnudeln, mit jungem Lauch und konfierten

Kirschtomaten a, c / 22,50 €

#### **Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) mit sautierten Pfifferlingen**

an Kalbsjus, dazu Kartoffelbaumkuchen a, 2, g, i, l / 39,50 €

#### **Semmelknödel mit Ragout vom Pfifferling**

Mit Frühlingslauch und Babyspinat (vegetarisch) a, c / 18,90 €

### Dessert

**Marinierte Blaubeeren mit Vanilleeis** c, g / 7,50 €



## Sonntag ist Schnitzeltag!

Ab 12 Uhr: jedes Schnitzel mit kl. Beilagensalat 20,90 €

### Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites c, d, e, m, 1, 2

### Champignon-Rahmschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites c, d, e, m, 4

### Hamburger Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Spiegelei und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites c, d, e, m, 3, 4

### Schnitzel Parmigiana

Paniertes Schnitzel mit Sauce Bolognese und Käse gratiniert, dazu Spaghetti Pomodoro c, d, e, i, m, 4

### Münchener Schnitzel

mit Meerrettich-Senf-Panade, dazu Kartoffel-Gurken-Salat c, d, e, j, m, 4

### Schnitzel „Budapester Art“

Paniertes Schnitzel mit pikanter Paprikasauce, dazu Kräuterreis a, c, d, e, l, m2, 4, 8

**Wählt selbst: Schnitzel vom Schweinelachs oder vom Hähnchen!**



*Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen*

*Crodino*

*der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 6,90 € Glas 0,1 l*

*Prosecco Private Cuvée Brut, Zardetto*

*Intensive Aromen und feiner Perlage, mit reichem Geschmack. Aus einem führenden Prosecco-Anbaugebiet. 4,50 € Glas 0,1 l / 26,90 € Flasche 0,75 l*

*Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco*

*Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten. Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, lang anhaltender Perlage. 32,50 € Flasche 0,75 l*

*Sarti Spritz*

*Der fruchtig liebliche Spritz in Rosa mit sizilianischer Blutorange / 8,50 € Glas 0,2 l*

---

## Vorweg

### **Bruschetta**

In Olivenöl geröstetes Ciabatta mit Kirschtomaten, Parmesanspänen und Basilikum a, g / 8,50 €

### **Hausgebeizter Lachs**

Skagen-Lachs in Sushi-Qualität, mit Rote Bete Carpaccio, Wasabi und marinierten Wildkräutern d, g, 4, i, j / 15,50 €

### **Tomatenschaumsuppe**

Mit Gin, gebackener Büffelmozzarella und Grissini a, g, i, c / 8,90 €

### **Blumenkohlsüppchen**

Mit Tonkabohne und Bresaola (luftgetr. Rinderschinken) a, g, i / 8,90 €

*Auf Wunsch ist das Blumenkohlsüppchen auch vegan erhältlich.*

**Zusätzlicher Brotkorb mit Dip (nach Tagesangebot) / 4,50 €**

## Salate

### **Ceasars Salad**

Romanasalat mit Kirschtomaten, Parmesan, Brotchips <sup>a, c, g</sup>

### **Marinierte Wildkräutersalate (vegan)**

mit Avocadospalten, Mango und Granatapfelkernen <sup>a, c, g, 4</sup>

Als großer Salat: 14,50 €

Als kleiner Salat: 9,50 €

Nach Wunsch dazu

**Gebratene Maispoularde / 6,50 €**

**Gebratene Streifen vom Rind (Bayerische Färsse) / 7,50 €**

**Garnelen <sup>b</sup> / 7,50 €**

**Gebackene Rote-Bete-Falafel (vegan) <sup>a</sup> / 6,50 €**

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Ciabatta.

*Unsere Weinempfehlung zum Salat:*

*Sauvignon blanc trocken, Weingut Alfons Ziegler, Pfalz*

*Goldene Kammerpreismünze. Intensiver Duft und herrliche Fruchtaromen, die an Maracuja und Grapefruit erinnern, abgerundet von Citrusfrucht, Stachelbeere, Holunderblüte und einem Hauch Vanille. Vegan. 6 € Glas 0,15 l / 26,90 € Flasche 0,75 l*

## Hauptgerichte

### **Rücken vom Salzwiesenlamm an Kirsch-Jus**

Rosa gebraten, mit Kräuterkruste, Ratatouille und gratinierten Kartoffeln a, g, i, l / 36,50 €

### **Argentinisches Rumpsteak (220 g) an Café de Paris-Sauce**

Medium gebraten (oder nach Wunsch), mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites a, 2, g, i, l / 34,50 €

*Unsere Weinempfehlung zu kräftigen Fleischgerichten:*

*Primitivo Salento "Donna Marzia" IGT trocken / Conti Zecca, Apulien, Italien*

*Aromatischer Roter mit feinem Tannin und den Aromen roter Früchte. 5,70 € Glas 0,15 l /*

*25,50 € Flasche 0,75 l*

### **Kikok-Maishähnchenbrust an Sojasaucen-Jus**

Premium-Geflügel aus Paderborn, mit gegrilltem grünem Spargel (Hof Kuhls aus Gifhorn) und Süßkartoffelpüree 4, c, f, i, l / 29,50 €

### **Zanderfilet an Kräuteremulsion**

Auf der Haut gebraten, mit Nusschaumbutter, Champagnerkraut und Kartoffeln d, g, 2, 4 / 29,90 €

### **Kabeljau mit asiatischen Aromen**

Mit gewocktem Gemüse und schwarzem Reis (aus dem Piemont) d, 4, a, k / 34,50 €

*Unsere Weinempfehlung zu Fisch und Geflügel:*

*Riesling VDP Gutswein halbtrocken / Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz*

*Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht und wenig Säure. 5,90 € Glas 0,15 l /*

*26,90 € Flasche 0,75 l*

### **Mezzi Rigatoni mit cremiger Gorgonzola-Sauce**

Kurze Pasta, mit Birne und Bresaola (luftgetr. Rinderschinken) verfeinert c, a, g, 5, 4 / 21,50 €

### **Waldpilzrisotto mit gebratenen Pilzen**

Mit Lauchöl, Trüffel und jungem Spinat g, a, i, l / 23,50 €

### **Kichererbsen-Curry (vegan)**

Mit gegrilltem Gemüse, schwarzem Reis (aus dem Piemont), Kokosnuss und gebackener Zwiebel 1, 2, 4, i / 23,50 €

*Unsere vegane Weinempfehlung:*

*Feines Früchtchen Roséwein Cuvée QBA feinfruchtig / Weingut H. Schönhals, Rheinhessen*

*Süffig, intensiv duftend und vollfruchtig mit den Aromen von Erdbeere und Beeren. Demeter*

*zertifiziert. 5,80 € Glas 0,15 l / 26,50 € Flasche 0,75 l*

## Bernsteinsee Klassiker

### **Omas Hackbraten an Zwiebel-Jus**

Mit Ei, dazu junge Karotten und Kartoffelkräuterstampf <sub>c, i, j, 4</sub> / 19,80 €

### **Cordon Bleu vom Landschwein**

Vom Landschwein, mit getrüffeltem Kochschinken, Appenzeller, Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes Frites und Blattsalat <sub>a, c, 5, g</sub> / 28,50 €

### **Schnitzel Wiener Art**

Vom Landschwein, mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites und Gurkensalat <sub>a, c, 5, g, 1</sub> / 22,50 €

### **Schnitzel mit Champignonrahm**

Vom Landschwein, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat <sub>a, c, 5, g, 1</sub> / 24,50 €

*Unsere Weinempfehlung zum Schnitzel:*

*Grauer Burgunder Spätlese trocken / Alfons Ziegler, Pfalz*

*Goldener Preis DLG. Kräftiger Weißwein mit zurückhaltender Säure, mit Aromen von Birne, Melone und Ananas. Vegan. 6,90 € Glas 0,15 l / 31,50 € Flasche 0,75 l*

## Desserts

**Crème brûlée mit Zitronensorbet und Hippe** <sub>c, g</sub> / 9,80 €

### **„Die Birne“**

Fruchtige Überraschung, mit Mousse von belgischer Schokolade und Crumble <sub>c, g, 1</sub> / 13,50 €

Fragen Sie gerne auch nach unserer Eiskarte.

*Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten*

*Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel / 3,90 € 2 cl*

---

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, fragen Sie uns gerne nach den Allergenen und Zusatzstoffen der einzelnen Speisen. Bitte beachten: Die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.