

UNSERE SPEISEN-KARTE

UNSERE HERBSTLICHE APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET HERBST SPRIZZ -FRUCHTIG UND FRISCH-
–LILLET, SCHWEPPE TONIC WATER, KIRSCHSAFT, ROSMARIN UND EISWÜRFEL-
0,2 L GL. 7,30 EURO.

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA- BRÖTCHEN UND OLIVENÖL

UNSER SONNTAGS-MENÜ

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT.

VORSPEISE ODER SUPPE ZUR WAHL

ORANGEN-STECKRÜBENCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN
ODER

KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller

IN EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

GESCHMORTE REHKEULE IN EINER WACHOLDER-SCHMORSAUCE
MIT PREISELBEEREN-BIRNE, AROMATISCHEN ROTKOHL UND KARTOFFELKRAPPEN
ODER

GEBRATENES WELS-FILET MIT EINER KRÄUTER-WEIßWEINSAUCE

DAZU EIN HERBSTLICHES GNOCCHI-GEMÜSE AUS DER PFANNE

MIT MARZIPAN UND NÜSSEN GEFÜLLTER BRATAPFEL

IN EINER VANILLESAUCE MIT MARONENEIS

PREIS PRO PERSON 35,90 EURO

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

EURO

KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND

WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT

MIT ZWEI REIBEKUCHEN

7,90

12,90

KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

7,90

GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

10,90

DAZU NACH WUNSCH **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN**

18,90

ODER **GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN**

20,90

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF MARINIRTER ROTE BETE

MIT TRÜFFEL-SCHMAND -VEGETARISCH-

14,90

SENFKOHL-SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

IN LAUWARMER ORANGEN-VINAIGRETTE

15,90

HAUSGERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET AUF APFELSPALTEN

MIT KRÄUTERSALAT UND MEERRETTICHCREME

15,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-

17,90

SUPPE

ORANGEN-STECKRÜBENCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN

7,90

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERTARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

Letzte Getränkebestellung um 20.00 Uhr. WIR SCHLIESSEN UM 20.30 UHR.

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

DER KULTWEIN VOM GARDASEE - 2021 LUGANA DOC –TROCKEN-

AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI

FRISCHER GENUSS UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM FRISCHEN APFEL UND SAFTIGER
BIRNE.

0,20 L GLAS 9,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 31,90 EURO - AUßER-HAUS-PREIS 12,90 EURO.

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN,
PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN 14,90

PIZZA INVERNO –TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE,
FEIGEN, GORGONZOLA, FELDSALAT UND WALNUSSKERNEN -VEGETARISCH- 14,90

PIZZA ALTO ADIGE – GERIEBENER KÄSE, MIT TIROLER SPECK
BERGKÄSE, ROTEN ZWIEBELN, APFELSPALTEN UND SCHMANDCREME 15,90

PIZZA DELLA CASA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA
TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI 15,90

PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA
TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM 16,90

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE VEGANE KOHLROULADE IN EINER PILZJUS MIT KRÄUTERÖL 15,90

ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHNITTEN, KALT
MIT REMOULADENSOUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN 20,90

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTER JUNGSCHWEINSCHNITZEL-
MIT EINER PILZRAHMENSOUCE DAZU EINE BUNTES GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN 20,90

KROSS GEBRATENE SPANFERKELSCHEULE MIT EINER BIERSAUCE
DAZU APFEL-SAUERKRAUT UND EIN KARTOFFELSTAMPF 24,90
DAZU EIN WARSTEINER BREWERS GOLD VOM FASS –NATURTRÜBES BIER- 0,3 L. 3,70

FEINES WILDRAGOUT IN EINER WACHOLDER-PREISELBEEREN-SOUCE
MIT GEBRATENEN PILZEN, ROSENKOHL UND KARTOFFELKLÖßEN 27,90

GEBRATENES WELS-FILET MIT EINER KRÄUTER-WEIßWEINSOUCE
DAZU EIN HERBSTLICHES GNOCCHI-GEMÜSE AUS DER PFANNE 27,90

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AUF BEURRE BLANC
DAZU EIN GEMÜSE-GRAUPEN-RISOTTO UND EIN KARTOFFELKUCHEN 27,90

GESCHMORTE REHKEULE IN EINER WACHOLDER-SCHMORSOUCE
MIT PREISELBEEREN-BIRNE, AROMATISCHEN ROTKOHL UND KARTOFFELKRAPPEN 28,90

ROSA GEBRATENES HIRSCH-RÜCKENSTEAK IN EINER KRONSBEEEREN-PFEFFERSOUCE
MIT BUNTER BETE UND SELLERIEPÜREE 29,90

UNSERE BESONDERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT

SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE, RUNDDES TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT
BROMBEERNOTE

0,20 L GLAS 9,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 31,90 EURO. AUßER-HAUS-PREIS 14,90 EURO.