

Für den kleinen Hunger

- Waldpilz – Suppe** *mit frischem Rahm* **4,85€**
Frisch gezogen aus Waldpilzen, Kräutersaitlingen & braunen Wiesenchampignons. Frischer Rahm und Butter machen die Suppe kräftig und geschmacklich bezaubernd.
(Z - 60; 51; 52)
- Wild - Gulaschsuppe** *unsere Kräftigste & Beste* **4,95€**
Eine leckere Gulaschsuppe mit Fleisch vom Wildschwein, Hirsch & Reh, frischen Kräutern & typisches Gulaschgemüse, verfeinert mit frischem Rahm und einem Klecks Preiselbeerrahm.
(Z - 69)
- Cremiges Knoblauch-Süppchen** *mit Croutons vom Schwarzbrot* **4,65€**
Frischer gerösteter Knoblauch mit Lauch, Zwiebel, Sellerie und frischen Kräutern als Sud gekocht und fein mit Sahne abgebunden. Wir servieren mit Croutons vom Schwarzbrot.
(Z - 19; 3; 51; 52)
- Frisches Tomatensüppchen** *mit gehobelten Parmesan n. Art *Toskana** **4,85€**
Die Suppe wird hergestellt aus passierten Tomaten, Pfeffer, Salz, ein gehackten Oliven und etwas Honig zum neutralisieren der Säure. Frische Kräuter & Basilikum gehören einfach zur Rezeptur dazu.
(Z - 94; 95)
- Lachs-Suppe (Salomo Salar)** *Thailändische Art, aber eingedeutscht* **4,85€**
Frische Lachsstückchen angebraten mit Thai Currypaste, verschiedenen Thai Gewürzen, Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, grobem Pfeffer & Steinsalz, Paprikastückchen, frischem Lauch, frischem Porree, frischem Sellerie, einem Hauch frische Peperoni, verschiedenen Kräutern und etwas frischem Ingwer. Danach mit Fischfond, etwas frischer Kokosmilch und einen Schuss frischer Sahne aufgießen. Köcheln lassen und fertig ist die leckere Lachsuppe – eingedeutscht.
(Z - 52; 53; 55; 60)
- Leckerer Würzfleisch** *eigene Rezeptur als kleine Vorspeise* **5,95€**
Fleisch vom Schweinelachs, frische Kräuter & gebratene Champignons, dies gekocht in einer kräftigen Fleischbrühe & gratiniert mit einer Käsemischung aus gehobeltem Mozzarella & Cheddar.
(Z - 3; 7; 52; 60)
- Kleiner Salatteller** *mit frischem BIO-Joghurtdressing* **5,65€**
(Z - 4; 21; 22; 52)
- Knoblauch – Baguette** *Man muss es lieben!* **5,85€**
Wer es liebt, muss es essen – wer es nicht liebt, kann es hassen! Frisches Baguette, herzhaft gegrillt, mit richtig guter hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter.
(Z - 51; 60; 1)

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*



Kleine Gerichte unserer Landhaus - Küche

- Bruschetta / Vegetarisch** von der Strauchtomate **8,75€**
*Fein angerichtet mit gestoßenem Pfeffer, Kräutersalz und kräftigem Basilikumöl.
Dazu servieren wir Ihnen geröstete Ciabattas, bestrichen mit einem leckeren Kräuterpesto.
(Z - 95)*
- Gegrillter Hirtenkäse / Vegetarisch** in Aglio e Olio **8,95€**
*Würziger Hirtenkäse wird mit Eivierteln in einer Lake aus Olivenöl, Peperoni, Knoblauch, Olivenscheibchen, Kirschtomaten, Rucola und Zwiebelscheiben gegrillt, also einer typischen mediterranen Aglio e Olio. Dazu frische Baguettescheiben.
(Z - 18; 19)*
- HALLOUMI – Käsespieß / Vegetarisch** **11,95 €**
*Würziger Hallumi umwickelt mit dünnen Zucchini-Tranchen, gesteckt mit Paprika und gebraten in Rapsöl. Wir servieren diese Spieße auf einer herzhaften Toskana-Tomatensalza, verfeinert mit klein geschnittenen Oliven, frischen Kräutern und gebröseltem Feta. Dazu unsere sehr leckeren, hausgemachten Spinatknödel. Fertig ist ein schmackhaftes & leicht verdauliches Essen.
(Z - 18; 19)*
- Schweizer Hähnchen** pikant & herzhaft **11,95€**
*Hähnchenfilet in Streifen geschnitten und mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebellauch, Paprika und pikanten Gewürzen in Olivenöl gebraten. Anschließend auf Rösti *Schweizer Art* gelegt und mit Käse goldbraun überbacken. Dazu servieren wir Ihnen eine Salatbeilage.
(Z - 1; 59; 60; 74; 76)*
- Schlaffe Emma** Kraft-Futter für den Mann **9,95€**
*Eine Pfanne mit herzhaften Bratkartoffeln a la Hirsch, herzhaft Bratensoße unter die Bratkartoffeln. Dazu kommen 2 Spiegeleier & gebratener Bacon. Einfach mal ne leckere Pfanne voll Kraftfutter für Männer!
(Z - 51; 54; 66)*
- Carpaccio vom Rind** an frischem Rucola und Parmesanchips **13,95€**
*Wir servieren Ihnen diese beliebte Vorspeise an frischen Rauken vom Rucolasalat, überzogen mit gehobeltem Parmesan. Dazu ein Schälchen Creme fraiche sowie frische Ciabattas.
(Z - 95)*
- Original Thüringer Rostbrätel** Originaler als in Thüringen **14,95€**
Wer kennt es nicht? 2 Steaks a '180gr. vom Schweinekamm, eingelegt in einer originalen Marinade aus Bier, Senf, Zwiebel, Salz & Zucker. Übers Steak kommen dann noch gebratene Zwiebelringe, dazu Bratkartoffeln und ne schöne Salatbeilage. (Z - 60; 61)

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*



Hähnchenfilet gefüllt mit Hirtenkäse & Spinat

15,95€

Was leicht Bekömmliches kann man zu jeder Tageszeit zu sich nehmen.
Hähnchenfilet gefüllt mit magerem Hirtenkäse und gesundem Spinat.
Dazu frische Tagliatelle überzogen mit einer frischen Tomaten-Sugo-Soße
und natürlich gehobeltem Parmesan.
(Z - 51; 58; 60)

Entenleber auf gestampftem Kartoffelpüree*

15,95€

Feine Entenleberstücke, rosé gebraten, gewürzt mit Salz, gestoßenem Pfeffer und leicht mit
Rohrzucker karamellisiert. Wir richten an auf einem Bukett von frischem Rucola und frisch
gestampftem Kartoffelpüree.
(Z - 51; 61)

Thüringer MUTZ - Braten

*nach original Schmöllner Rezeptur**

14,95€

Das Besondere am Mutzbraten ist die Herstellung! Schweinefleischstücke werden trocken 24 Stunden
mit Salz, Pfeffer & Majoran mariniert. Dann wird dieses Fleisch auf einen Spieß gesteckt und
am offenen Birkenholzfeuer 4 Stunden ganz langsam gegart. Das macht das Fleisch zart und
geschmacklich einzigartig. Dazu eine kräftige Portion Sauerkraut, welches richtig mit Butter
abgebunden wird, Salzkartoffeln dazu und fertig ist der besondere Mutzbraten.
(Z - 95)



Feiner Salat & Barbarie Entenbrust

*rosa gegart**

17,95€

Nussigen Rucola- & Feldsalat fein mariniert mit einem Weißweindressing, dazu karamellierte
Maronen im Fond, dieser verfeinert mit Orangenfilet's & Cherrytomate. Die Barbarie Brust rosé gebraten,
mit gestoßenem Pfeffer & Steinsalz gewürzt und leicht überzogen mit sizilianischem Olivenöl.
Unser Chia-Dinkelbrot gehört hier einfach dazu.
(Z - 95)

Feine junge Salatblätter & gegrilltes Lachsfilet

15,75€

Junge Blattsalate in einer fein würzigen Vinaigrette mit einem leichten Hauch von Knoblauch
und Olivenöl sowie einer leichten Note von fruchtigem Aceto di Modena. Dazu gegrillte Lachsfilets, überzogen
mit einem sizilianischen Olivenöl und fein würziges Rote Beete - Kartoffelpüree.
(Z - 95)

Bunt gemischter Salat mit Hähnchen*

15,55€

Bunt gemischter Salat mit feinen Spalten von Gemüse & Rohkost sowie Eiviertel, überzogen mit
einem Joghurtdressing. Dazu zwei gegrillte Spießchen vom Hähncheninnenfilet, mariniert in der Art Satè.
Unser Chia-Dinkelbrot gehört aus Gesundheitsgründen einfach dazu.
(Z - 95)

Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen **Allergene Stoffe** enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE
der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



WILD – Gerichte vom Hirsch

- Herzhafte Wildsülze** hergestellt von der Wildfleischerei Schindler* **13,95€**
Magere Wildsülze serviert mit herzhaften Bratkartoffeln & Zwiebelringen, wahlweise mit Remoulade oder einer Essig/Öl-Vinaigrette, dazu eine saisonale kleine Salatbeilage.
(Z - 60; 95)
- Der Wilde Gulasch*** **16,95€**
Es ist nicht irgendein Gulasch, sondern er ist etwas *Besonderes*. Gemischt vom Wildschwein, Reh und Hirsch. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße und hausgemachtes frisches Apfelrotkraut.
(Z - 7; 30; 51)
- Unser zarter Hirschbraten** vom deutschen Hirsch* **17,95€**
Hergestellt aus zarter Hirschoberschale & zart gebacken im Niedriggarverfahren, also butterweich. Dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und frisches hausgemachtes Apfelrotkraut.
(Z - 7; 30; 51)
- Wild - Pfanne Goldener Hirsch** Spezial **25,95€**
Feinste ausgelöste Hirschrückensteaks werden in Olivenöl sanft mit frischen Kräutern gebraten und anschließend kräftig mit Rotwein abgelöscht. Dann geht die ganze Pfanne samt Sud in den Infragrill und zieht noch einmal 5 Minuten langsam durch. Dieses Edelfleisch vom deutschen Hirsch servieren wir Ihnen mit gebutterten Spätzle und frisch gebratenen braunen Wiesenchampignons.
(Z - 30; 98)

Landhaus - Gerichte aus Topf & Pfanne

- Allgäuer Tafelspitz** (mit frischem Kren serviert)* **14,95€**
Semerrolle vom Weiderind, ein äußerst saftiges und zartes Fleisch. Es wird gekocht im herzhaften Fond, aufgeschnitten und serviert, wie in Sachsen üblich, mit Meerrettichsoße. Dazu frisches, in Rauten geschnittenes und in Butter geschwenktes, Wurzelgemüse. Und, wie soll es anders sein, als im Allgäu üblich? Scheiben von gebratenen Serviettenknödeln.
(Z - 95)
- Steak ou four** KULT* **15,55€**
Das einzigartige Kultessen aus der alte... Kennen Sie es noch?
Ein Schweinelachssteak gratiniert mit Käse und hausgemachtem Würzfleisch. Dazu servieren wir, wie zu alten Zeiten, Pommes Frites und gebuttertes buntes Gemüse. Eine kleine Salatbeilage gab es damals und gibt es auch HEUTE.
(Z - 52; 54; 60; 66)
- Lamm - Haxe & Ofenkartoffel** rustikal* **15,95€**
Eine kleine saftige Lammhaxe, kräftig gebacken mit vielen frischen Kräutern, frischem Rosmarin sowie einem Hauch Knoblauch. Wir schneiden die Backkartoffel in dicke Scheiben, legen die Haxe auf, umranden das Fleisch mit Bohnenbuketts (umwickelt mit Bacon) und backen alles gemeinsam noch einmal 10 Minuten im Ofen. Eine schöne kräftige Lammsauce rundet dieses Essen ab.
(Z - 95)
- HEU – Beef - Braten** American Style vom US BIO-Beef **16,95€**
Dieses Rind, welches 2 Jahre nur auf der Weide gewachsen ist, hat ein besonders zartes und schmackhaftes Fleisch. Im Niedriggarverfahren wird es über Nacht auf HEU langsam gegart und behält somit seinen urtypischen Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Das Garen auf Heu rundet dabei den Geschmack ab. Wir servieren das wunderbare Fleisch mit La Ratte Kartoffelhälften und gebutterten Mais. (Z - 95)



Tranchiertes Filet vom Schwein

14,45€

Filet vom Schwein mal ganz anders zubereitet & legger serviert!

200g Filet mit einer aufregenden Marinade mariniert, im ganzen Filet leicht rosé gebraten & tranchiert. Wir servieren auf Sc. Cafe de Paris. Dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln und einen mediterranen Salat aus Ruccolaspitzen, gebratenen Austernseitlingen, Oliven, Zucchini, Cocktailtomaten, Zwiebelstückchen und einen Hauch von guten Gewürzen.
(Z - 98)

BBQ Fleisch – Grill - Spieß mariniert mit einer pikanten Marinade*

17,95€

Für Männer, die einfach mal schön gegrilltes Fleisch essen möchten!

Wir Männer haben es schon nicht einfach! Wir wollen Fleisch, kein Gemüse, Soße muss unbedingt sein und kräftig schmecken muss es auch noch!

Hier haben wir einen kräftigen BBQ Fleischspieß & eine ordentliche hausgemachte BBQ-Soße und als Männer-Gemüse pikante American Black Beans. Die schwarzen Bohnen lassen wir kalt 2 Tage quellen und anschließend werden sie 2 Stunden in BBQ Soße (hauseigene Rezeptur) fertig gegart. Dazu noch ordentliche Bratkartoffeln, als Alibi eine kräftige Salatbeilage und fertig ist ein Männertraum, oder? Na denne *Guten Appetit*.

(Z - 6;16; 51; 52; 60; 61)

Unsere urige klassische Rindsroulade wie von Oma zu Hause*

17,65€

Hergestellt wie von Oma! Sie ist weich, kräftig wie sie sein muss und klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Senf und Gürkchen. Dazu servieren wir Kartoffelklöße und leckeres Apfelrotkraut.

(Z - 7; 30; 51)

Rustikale Köstritzer Schwarzbier – Schweinerippe*

19,95€

ca. 1500g von unserer Spezialität des Hauses nach eigener Rezeptur

Herzhaft angebraten, anschließend mit Schwarzbier-Kräutersenf-Sud gebacken und noch einmal 15 Minuten bei 205°C gegrillt. Angerichtet mit scharfer Paste, serviert auf dem Holzbrett. Dazu reichen wir Ihnen Schwarzbrotsscheiben und eine Salatgarnitur der Saison.

Das wollen wir Männer, oder? Naja, ein Bierchen sollte schon noch dazu bestellt werden!

(Z - 6;16; 51; 52; 60; 61)

Die Sachsen-Fleisch-Pfanne

*Fleisch vom Feinsten**

18,95€

Wir Deutsche lieben Bratkartoffeln und alle Fleischsorten. Ich weiß nicht, warum das so ist, aber es schmeckt uns und das ist GUT so, oder? Wir servieren Ihnen eine Pfanne voll Bratkartoffeln und verschiedene Sorten an kleinen schmackhaften Steaks am Spieß. Schweinelachssteak, feines Hähnchenfilet, Schweinefilet, gebratener Bacon, gegrilltes Igelwürstchen & ein Nürnberger Würstchen, angerichtet auf einem Soßenspiegel von unserer Pfefferrahmsteaksoße.

(Z - 98)

Ochsenbäckchen in Amarena-Bratensoße

unsere Besten

18,95€

im Sous-Vide-Niedriggarverfahren hergestellt und damit sehr zart

Was ist *Sous-Vide*? Es ist ein Garverfahren, wo das Gargut mit allen Gewürzen & Kräutern in Folie eingeschweißt und über einen langen Zeitraum geschmort und gedämpft wird. Der besondere Vorteil ist das schonende und & schmackhafte Verfahren ohne Brat- und Geschmacksverlust. Vitamine, Geschmack und alle Aromen bleiben zu 100% erhalten.

Wir servieren Ihnen die Ochsenbäckchen mit einer, mit eigenem Fond verfeinerten, herzhaften und sehr schmackhaften Soße, welche einen Hauch von Amarenakirschen hat.

Dazu gebutterte Eierspätzle und ein schönes Bukett von frischem Salat der Saison.

(Z -13; 51; 54; 95)

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*





Unsere Steakkarte mit ausgewählten Fleischstücken *vom irischen Weiderind, brasilianischem Vita Rind & argentinischem Rind*

Strindberg *Die beste Art Roastbeef zu essen!* **18,95€**

*August Strindberg, ein schwedischer Schriftsteller und Koch aus Leidenschaft, sagte einmal:
Die einzige Speise, die meinen Mund niemals satt bekommt, ist der Kuss!!!*

Dazu ein Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten. Die Beilagen dazu können Sie zusätzlich zu diesem wunderbaren Stück Rindfleisch aus unserer Beilagenkarte wählen. Ich denke, dass wir es mit einem sehr schmackhaften Roastbeef in würziger Zwiebel-Senf-Eihülle schaffen, Sie zufrieden zu bekommen. Wir servieren dieses Stück schwedische Kochgeschichte auf einem Bett aus mariniertem Rucola an einem Bukett aus Salaten der Saison. Frische gegrillte Baguettescheiben runden den Geschmack ab.

*Auf ihren speziellen Wunsch können wir dieses Strindberg auch als *Art Strindberg* herstellen, mit einem saftigen Filet von der Hähnchenbrust. Sie entscheiden...*

(Z - 51; 58; 60; 61; 62)

Argentinisches Roastbeef vom Freilandrind Scan Trim PAD **21,95€**

Es gibt vom Rind nichts Besseres! medium, englisch oder deutsch gegrillt
Roastbeef 200g Rohgewicht



Gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Salz und einer feinen Brise Rohrzucker, dann gut gegrillt. Dem Fleisch legen wir eine feine hausgemachte Kräuterbutter (ohne Knoblauch) bei. Serviert wird dieses Steak an einem leicht marinierten Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten. Dazu servieren wir frittierte Kartoffelecken, feine blanchierte Romaneskoröschen und die beste Steaksoße auf der Welt Sc. Cafe de Paris.

(Z - 98; 19; 7; 52; 54)

Flank - Steak vom Rind in Renaissance **19,95€**
Das NEUE & wiederentdeckte Rindersteak



*Fleischteile aus der Flanke (Bauchlappen oder Dünne) vom Rind, welches heutzutage eine Renaissance erlebt. Kräftiger typischer Rinder-Geschmack und einfach nur ***Rischdisch Legger!!!****

Ein besonderer Leckerbissen, nur mit etwas Rohrzucker gewürzt zum karamellisieren, ein paar Spritzer von einer guten Sojasoße sowie Pfeffer & Salz aus der Mühle – medium gegart- dazu in Thymian, Rosmarin & Knoblauch gebratene frische Paprika & Pimentos. Wir servieren Ihnen dazu frittierte Nocken von einer Maispolenta sowie eine saisonale Salatbeilage.

(Z - 98)

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen ***Allergene Stoffe*** enthalten sein können. Entnehmen Sie diese **BITTE** der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*



Argentinisches Entrecote 300g Beef vom Ochsen

Entrecote Steak ist ein Muskelfleisch. Dieses Steak wird zwischen der 5. – 12. Rippe aus dem vorderen flachen Teil des Roastbeefs geschnitten. Fettgewebe, Knorpel, Sehnen und Knochen werden dabei entfernt. Im Fleisch bleibt nur noch eine leichte Marmorierung von Fett. Dadurch erhält das Entrecote Steak seinen besonderen Geschmack. Dem Fleisch legen wir eine feine hausgemachte Steinpilzbutter (ohne Knoblauch) bei. Serviert wird dieses Steak auf einem, in BIO Joghurtdressing mariniertes Bukett aus verschiedenen Salaten.

Die Gemüse- & Sättigungsbeilagen können Sie entsprechend Ihren Wünschen zusätzlich aus unserer Beilagenseite auswählen. (Z - 98; 22)



22,95€

Saftiges Angus Rinderfilet Irisches Freiland Beef 6+lbs. 200g Rohgewicht

Ein besonderes Stück Fleisch vom irischen Hereford Weiderind. Die irischen Rinder ernähren sich fast ausschließlich von den saftigen Weiden. Die Zufütterung von Mais verleiht aber diesem Fleisch einen besonders kräftigen und saftigen Rindergeschmack. Dadurch entsteht im Muskelfleisch eine Marmorierung als zarte Einlagerung von Fettlinien und diese sind ein wichtiger Geschmacksträger. Wir würzen das Steak nur mit Steinsalz und schwarzen Pfeffer aus der Gewürzmühle. Dem Fleisch legen wir eine feine hausgemachte Steinpilzbutter (ohne Knoblauch) bei. Serviert wird dieses Steak auf einem, in Senf/Honig marinierten, Bukett aus verschiedenen Salaten. Die 6+lbs zeigt die Größe und die Gewichtung des Filets.

Die Gemüse- & Sättigungsbeilagen können Sie entsprechend Ihren Wünschen zusätzlich aus unserer Beilagenseite auswählen. (Z - 98; 22)



21,95€

T-Bone Steak 600g Roastbeef mit Rippe & Filet

Deutsches T-Bone Rindersteak. Ein Stück saftiges Fleisch mit Rippe gebraten. Ein besonderer Leckerbissen, nur gewürzt mit etwas Rohrzucker zum karamellisieren, ein paar Spritzer von einer guten Sojasoße sowie Pfeffer & Salz aus der Mühle – medium gegart. Serviert wird dieses saftige Steak auf einem leicht in BIO Joghurtdressing marinierten Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten und dazu selbstverständlich unsere hausgemachte Kräuterbutter.

Die Gemüse- & Sättigungsbeilagen können Sie entsprechend Ihren Wünschen zusätzlich aus unserer Beilagenseite auswählen. (Z - 98; 22)



25,95€

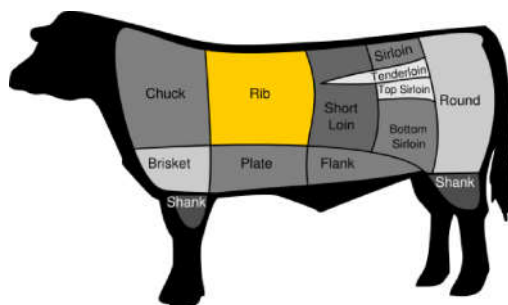


Rare

Medium Rare

Medium

Well



Unsere Fischkarte ist immer etwas ausgefallener als in anderen Gasthäusern!

*Wir setzen auf kreative Fischküche und hoffen, Ihren Geschmack zu treffen. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen sind von uns gewollt und wohl überlegt. Wir möchten Fisch anders als die Anderen anbieten und setzen somit auf Kompositionen der verschiedenartigen Geschmacksrichtungen und hoffen auf Ihr positives Urteil!
Aber jetzt mal Butter bei die Fische!!!*



Gebackene Forelle *Müllerin Art* 400 Kalibrierung 16,95€

*Eine wunderschöne 400 Gramm kalibrierte Forelle klassisch nach *Müllerin Art* hergestellt. Die gegrillte Forelle überziehen wir mit Mandelbutter und dazu servieren wir, wie kann es anders sein, mit fein gebutterte Petersilienkartoffeln.
(Z - 51; 59; 60)*

Steak vom Zanderfilet Fisch gut? ... alles gut!* 18,95€

*Der Zander, auch **Sander, Hechtbarsch oder Zahnmaul** genannt, gehört zur Familie der Barsche. Wir melieren das Zanderfilet hautseitig, würzen es großzügig mit einem Zitronen-Sesam-Salz und braten ihn in einem feinen Gemisch aus Butterschmalz & Rapsöl an. Dann legen wir den Fisch auf in karamellisiertem Zucker geschwenkte Zuckerschoten, die mit Chilistreifen verfeinert werden. Nichts anderes würde dazu passen als ein gespritztes Kartoffelpüree welches wir mit roter Beete verfeinern und eine Limetten-Safran-Soße a la Chef. **Auf den Zander, fertig los!**
(Z - 51; 54)*

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Tagliatelle 16,95€

*Ein Filet-Steak vom frischen Lachs, zart gewürzt mit Mühlenpfeffer und einem Hauch von Himalaja Stein-Salz wird bei 220° C im Heißluftofen gegrillt. 5 Minuten vor Ende des Garprozesses bestreichen wir das Filet mit einer Kräuterkruste und gratinieren dieses im Ofen. Frische Tagliatelle, mit etwas Kräuterpesto durch die Pfanne gezogen, fertig ist dieses wundervolles Fischgericht.
(Z - 51; 54; 58; 98)*

Scampi-Pfanne mit Penne in Aioliöl 18,95€

*Sie wollen frische Küche? Dann ist dieses Gericht das Beste! Garnelen, gebraten in Aioliöl mit Rauchspeckwürfeln. Dazu frische Perltomaten, Brokkolieröschen, Weizen - Penne, frische Kräuter und etwas Knoblauch. Basilikum & Parmesan runden diese Köstlichkeit ab.
(Z - 53; 59; 60; 62)*

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

