

ALTDEUTSCHE STUBEN

Für Allergiker halten wir diese Karte mit den detailliert aufgeführten Allergenen bereit.

Bitte sprechen Sie uns an.

MENÜ ACHTERMANN

Vorspeise

Büffelmozzarella mit Gurke, Tomate und Minze

Suppe

Maronenschaumsuppe mit Topinambur

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbrust, grüner Spargel und
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Kürbis – Eis, Pan Cake und Nougat

Als 4-Gang-Menü	38,00 €
Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	32,00 €

V O R S P E I S E N

Bunte Salatrolle mit Erdnussdip (vegan)	6,90 €
Sashimi vom Lachs, Kürbiscarpaccio mit Tomatenchips	8,10 €
Büffelmozzarella mit Gurke, Tomate und Minze	7,30 €
Bunter Salatteller mit frischen Beeren und Baguette	6,90 €

S U P P E N

Steckrüben-Schaumsuppe mit Bacon und Walnuss	5,90 €
Maronenschaumsuppe mit Topinambur	5,90 €
Kürbis-Kokossuppe mit Granatapfel und Ingwer (Vegan)	5,90 €
Geflügelconsommé mit gefüllten Teigtaschen	5,90 €

VEGETARISCH

Gebackene Kartoffelknödel auf Ratatouille und frittiertem Rucola (vegan)	14,30 €
Frische Pasta, Gorgonzolaschaum und karamellisierten Kürbis	13,40 €
Risotto mit frischen Kräuterseitlingen und Parmesan	14,70 €

AUSFLUSS UND MEER

Pochierter Dorsch, Rote Bete, Apfel und Topinambur	17,10 €
Island Rotbarsch auf frischer Pasta und Kürbisconfit	19,40 €
Zanderfilet mit Fenchel, Röstkartoffeln und karamellisierten Tomaten	18,30 €

H A U P T G Ä N G E

Geschmorte Kalbsbrust, grüner Spargel und
Rosmarinkartoffeln

21,30 €

Perlhuhnbrust auf Tomatenconfit und
Süßkartoffelpüree

18,40 €

Filetsteak vom Rind, Maronenkruste und Püree
von jungen Erbsen

26,10 €

Rosa Lammrücken mit Cranberry, Pinienkernen,
Aubergine und Semmelknödeln

21,90 €

Spanferkelbauch und Kotelett, Sellerie,
Sauerkraut und Apfel

19,40 €

Wiener Schnitzel vom Kalb,
kleiner Salatteller, Bratkartoffeln

20,30 €

Beef Tatar
Live am Tisch zubereitet mit:
Senf, Zwiebeln, Kapern, Sardellen,
Gewürzgurken, Salz, Pfeffer, Paprika, Eigelb,
Cognac, Worcestershiresauce oder Tabasco, am
Tisch zubereitet

21,50 €

Chateaubriand für 2 Personen
vom Irischen Rinderfilet am Tisch tranchiert,
marktfrisches Gemüse, Sauce Béarnaise,
Rosmarinkartoffeln, Kroketten

70,00 €

DESSERT

Cox Orange, Gewürzbiskuit, Joghurt und Haselnusskrokant	8,10 €
Kürbis-Eis, Pan Cake und Nougat	7,40€
Zwetschgencrumble, Joghurt-Limetteneis und Walnuss	6,90 €
Rosmarin-Creme Brûlée mit Vanille und Granatapfel	6,90 €
Crêpe Suzette ab 2 Personen Am Tisch live flambiert mit Grand Marnier, Weinbrand und Orangenfilets serviert	32,00 €

K I N D E R K A R T E

Wir bereiten für unsere jungen Gäste gern jedes Gericht, das auch ein Erwachsener bestellt hat, als halbe Portion zum halben Preis zu.

Zusätzlich empfehlen wir aber auch die Möglichkeit, sich ein Kindergericht selber zusammenzustellen:

Schnitzel, Würstchenspinne
Fischstäbchen oder paniertes
Hähnchenbrustfilet

mit einer Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Kartoffeln
Butternudeln, frischem Pfannengemüse
oder einem kleinen Salatteller

pro Portion 5,50 €

Dessert

Crêpe, gefüllt mit Erdbeermarmelade

5,50 €