

# DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

UNSER MOTTO:

KULINARISCHE KREATIONEN UNSERER KÜCHE, AUSGESUCHTE WEINE, AUFMERKSAMER SERVICE

UM IHNEN BESTE QUALITÄT ZU BIETEN, KOCHEN WIR MIT FRISCHEN PRODUKTEN DES MARKTES UND KREIEREN UNSERE GERICHTE STETS REGELMÄßIG NEU  
MIT EINEM INTERNATIONALEM, WIE AUCH REGIONALEM EINFLUSS.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

SCHÖN DASS SIE DA SIND.

## Happening

Lass Dich überraschen und verblüffen

in 3, 4 oder 5 Gängen mit oder ohne Weinbegleitung.

Wir erkundigen uns vor Ihrer Bestellung nach evtl. Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, ansonsten bleibt es bei der  
Überraschung.

Auf Wunsch und gerne auf Vorbestellung auch als  
vegetarisches oder veganes Menü erhältlich.

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 38,00 - zzgl. kleine Weinreise 0,1l je Gang 15,00

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 49,00 - zzgl. mittlere Weinreise 0,1l je Gang 19,00

5 Gang Menü, Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 59,00

zzgl. große Weinreise 0,1l je Gang 25,00

Zum Verschenken auch als Gutschein erhältlich.

## unvergESSlich starten

### Salat "Wochenmarkt"

Rucola | junger Spinat | Baby Mais | Radieschen | Papaya | grüner Spargel  
Johannisbeeren | Croutons | Himbeer- Limette Dressing



07,90

### Meeresfrüchte Intermezzo

Garnelen | Oktupuss | Surimi | Tintenfisch | Amalfizitrone | Kräutervinaigrette | Baguette  
2022 Grauburgunder Kabinett trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden / 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

### Liaison von Melone und Schafskäse

Gegrillte Wassermelone | mariniertes Schafskäse | Wildkräutersalat | Schüttelbrot | weisses Balsamico Dressing



11,90

## Löffelfüllung

### Französische Zwiebelsuppe

Überbacken mit Röstbrot & Käse

07,90

### Tomatencremesuppe

Kartoffel – Donuts



06,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite

## Unsere Treffpunkt Klassiker

**Currywurst Spezial** 15,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln | Mayonnaise

**Black Angus Landhaus Rinderburger 180 gr** 18,90

Brioche | Tomaten -Bacon - Zwiebeldip | Schmorzwiebeln | knuspriger Bacon | Cheddar | Cole Slaw | Landhaus Fritten  
2019 Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken, Weingut Borell Diehl / Pfalz 0,2l € 12,00 / 0,75l 36,00

**Old School Club Sandwich** 17,90

Gegrillte Hähnchenbrust | Spiegelei | knuspriger Bacon | Rauchmayonnaise | Tomate | Gurke | Landhaus Fritten

## Unsere bodenständige Haus und Hof Gerichte

**Würziges Putenschnitzel nach Wiener Art** 19,90

Kartoffel Tomaten – Schalottensalat | Kräutervinaigrette

**Bestes vom Salzwiesenlamm** 28,90

Rückensteak | Kotelette | Merguez | Portweinjus | Süßkartoffelgratin | Bohnen Potpourri

**Grillpfanne á la Thomas** 25,90

Medaillons vom Rind, Schwein und Lamm | Bacon | Nürnberger | grüne Pfeffersauce | Grilltomate | Brasserie Spinat | Röstkartoffeln  
2019 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Schlumberger Bernhart / Baden 0,2l € 10,00 / 0,75l 31,00

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen

oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Fisch, Pasta und Me(h)er

<b>Lachssteak vom Grill an Wasabi Hollandaise</b>	<b>24,90</b>
Junges Gemüse aus der Pfanne   Rosmarinkartoffeln	
<b>Pasta &amp; Garnele</b>	<b>21,90</b>
Gemüsetortellini   Garnelen   Tomatensugo   Olive   Parmesanflocken	
<b>Pasta &amp; Ziege</b>	<b>19,90</b>
Fettuccine   Ziegenfrischkäse   Basilikumpesto   geschmolzene Feigen   Walnuss	

## Unsere Sommer – Bowls

<b>„Mittelmeer Bowl“ Scampi - &amp; Pulpospieß vom Grill</b>	<b>20,90</b>
Himbeer – Limetten – Dressing   Wildkräutersalat   Zartweizen   Bunte Zucchini   Zuckermelone	
<b>„Asia - Bowl“ Knusprige Entenbrust und gegrillte Ananas</b>	<b>22,90</b>
Hoisin marinade   Sesam   Mango – Dressing   Radicchio   Chicoree   Cous Cous   Kichererbsensalat	

## Auf die Steaks fertig LOS...

### Filetsteak vom argentinischen Weiderind ca. 180 Gr.

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

36,90

### Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr.

2020 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

32,90

### Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr.

2019 Foxcon San Martin de Unx, D.O.Navarra, Spanien 0,2l 9,50 / 0,75l 31,00

29,90

Zu allem Gegrilltem servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und Brasserie Spinat und Landhaus – Fritten.

### Garstufen, damit wir alle die gleiche Sprache sprechen.

#### Deutsch

Blutig

Fast blutig

Rosa

Innen leicht rosa

#### Englisch

raw / blue

medium rare

medium

medium well

#### Französisch

bleu / cru

saignant

à point / anglaise

demi anglaise

## Süßes Happy End

### Mousse au chocolat Vegan Style



Frische Erdbeeren

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50

08,90

### Duett von der Brombeere



Küchlein | Brombeer Eiscreme

08,90

### Sorbet des Monats: Rhabarber oder Klosterbier



01,90

### Französische Käseauswahl mit Quittensenf und Pumpernick

11,90

Camembert de Normandie | Fumet de Ambert | Comté | Picandou Ziegenfrischkäse

## Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP

2 cl € 6,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco

2 cl € 4,00

Sarpa di poli BIG MAMA

2 cl € 7,00

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60% Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftenden Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

Sarpa di Poli ORO BIG MAMA

2 cl € 7,00

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.