

Wachenkarte

22.- 26. März 2023

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF	0,1 l	6,50 €
Cassis- oder Mandarinenlikör mit Sekt aufgefüllt		
UNSERE ZITRUS-LIMONADE	0,3 l	4,20 €
Orange Mandarine Zitrone Limone Ingwer ein Hauch Zimt		

Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE	7,80 €
Markklößchen Gemüsestreifen	
BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE mit Croûtons	8,60 €
WILDKRAFT-BRÜHE	7,20 €
Reh und Hirsch Pilze Gemüsestreifen Fleischeinlage	

frische Austern aus der Bretagne

auf Eis mit Zitrone Limone	pro Stück 4,00 €
Schalotten-Vinaigrette Chesterbrot	
AUSTERNPLATTE für Genießer	3 Stk. / 14,00 €
- Sailblings-Kaviar und Crème Fraîche	6 Stk. / 27,00 €
- Mango Ingwer Wasabi - natur	

Weinempfehlung:

2020 SAUVIGNON BLANC, trocken	0,1 l / 4,50 €
WG Kopp Sinzheim Baden	0,2 l / 8,50 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO	13,80 €
marinierte Buchenpilze Wildkräuter Pflaumen- Balsamico Lausitzer Bergkäse	
DIE TITELSEITE von meinem Kochbuch	14,50 €
rote Bete Ziegenfrischkäse Feldsalat Pinienkerne Rapsblütenhonig	
KAVIAR-RÖSTI	
lauwarmes Kartoffelrösti Limonen-Crème fraîche Rucola Schalotten gehacktes Ei echter Stör-Kaviar mit 10 g / 20g Kaviar 19,00 € / 26,00 €	
VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region	
5-facher / 7-facher Genuss	13,80 € / 16,80 €

Vegan

KAROTTEN-INGWERSUPPE	7,20 €
Bärlauchpesto Dinkelcroûtons	
SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY	18,50 €
Tomate Fenchel Frühlingskräuter	

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz	19,50 €
Kartoffelpüree Äpfel gebratene Zwiebeln winterliches Gemüse	
FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST	26,50 €
- rosa gebraten - Orangensoße Wintergemüse Schupfnudeln	
GESCHMORTE KANINCHENKEULE	21,00 €
französische Senfsoße gebratene Edelpilze böhmische Semmelknödelscheiben Gemüse	
RINDER-ROULADE nach Omas Rezept	18,80 €
kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	
ZARTER BRATEN VOM HIRSCH	21,50 €
- aus der Königsbrücker Heide - Kartoffelklöße Wintergemüse Pilze Preiselbeer-Birne	
RINDERBACKE, butterart geschmort	18,50 €
Rotweinsauce Kloß Pilze Selleriepüree winterliches Gemüse	
KALBFLEISCH-FRIKADELLEN	17,50 €
Zwiebelsoße Kartoffelpüree Wintergemüse	
LAMM-ZWEIERLEI	24,80 €
Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	
MEDAILLONS VOM RINDERFILET „Rossini“	36,00 €
mit Entenleber gratiniert frischer Trüffel Kartoffelgratin Gemüse	

für Steak-Liebhaber

RUMPSTEAK	24,80 €
gebratene Zwiebeln Gartenkräuterbutter Bratkartoffeln Salatteller	
KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten	29,80 €
Rahmsteinpilze Kartoffelpüree mit Bärlauch-Pesto winterliches Gemüse	

Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“	16,80 €
Bratkartoffeln gemischter Salatteller	
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL	23,00 €
Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	

guten Appetit
Christin Schumann

Fisch

MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	16,80 €
HAUSGERÄUCHERTER GEWÜRZLACHS - mit Orange, Ingwer, Zitrone und Wintergewürzen gebeizt - Bärlauchsoße Frankfurter Art Ei warmes Kartoffelrösti Rapunzel	15,80 € / 18,80 €
LAUSITZER KARPFFENILET, gedämpft französische Senfsoße Grünkohl-Kartoffelstampf Rote-Bete-Salat	19,50 €
GEBRATENES SKREIFILET Garnelenspieß Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	24,80 €
UNSERE BOUILLABAISSE - französischer Fischsuppentopf mit Garnelen und Gemüse - (grätenfrei) Sauce Rouille geröstete Baguettescheiben	16,80 / 22,80 €

Weinempfehlung:

2020 TAVEL ROSÉ | Rhône | Frankreich

*Tipp vom Chef: „Der kräftigste Rosé aus dem Süden
Frankreichs, den ich kenne. Mit seiner komplexen
Aromen-Vielfalt das i-Tüpfelchen zur Bouillabaisse.“*

0,1 l / 4,50 € 0,2 l / 8,20 € 0,75 l / 27,50 €

Vegetarisch

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf Bärlauchsoße	17,80 €
RIGINETTE - ital. Eierbandnudeln mit Bärlauchpesto - gebratene Edelzuchtpilze Kirschtomaten Rapunzelsalat mit Kürbiskern-Dressing	16,80 € / 22,00 €

aus der kalten Küche

KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen marinierte Buchenpilze geröstete Sonnenblumen- kerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	18,80 €
UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE Remoulade Ei Salatbouquet Bratkartoffeln	16,80 €

Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:

UNSER EIERLIKÖR	0,2 l / 4,00 €	0,5 l / 9,50 €
- mit echter Bourbon-Vanille & Cointreau -		
BÄRLAUCHPESTO	250g-Glas	6,00 €

Eis & Dessert

Dessert

CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille rote Beerengrütze	11,50 €
CAFÉ GOURMAND Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	10,50 €
CAPPUCCINO-NUSS-MASCARPONE-SCHNITTE rosa Grapefruit-Filets im Gewürzsud	11,00 €

Eis

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	10,50 €
HIMBEER-VANILLE 1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	9,80 €
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladen- soße Milchsokoladensplitter	9,50 €

FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Mango-Sorbet Sahne frische Früchte	9,50 €
EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne unser Eierlikör Valrhona-Knusperperlen	9,80 €
CAPPUCCINO 2 Kugeln Café de Brasil 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohne	9,50 €
COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	9,80 €
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Café de Brasil Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet	je Kugel 2,90 €