

# DIE LECKERE, SCHNELLE MITTAGSPAUSE IM

## FLAMMKUCHEN & SALATE

- „Klassisch“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck 6,80 €
- „Lachs“ mit Champignons, Spinat und Tomatenpesto 8,90 €
- „Gänseschinken“ mit Feldsalat, Feigen und Ziegenkäse 9,50 €
- Winterliche Blattsalate mit Rotweinessigvinaigrette und karamellisierten Kürbiskernen 6,90 €
- Feldsalat mit Birnenchutney, gebackenem Gänsestreck und Preiselbeerdressing 9,90 €
- Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen 9,20 €  
Vorspeise
- und glasierten Champignons 13,50 €  
Hauptspeise

## BISTRO-KLASSIKER

- Club-Sandwich mit gebratener Putenbrust, knusprigem Bacon, Spiegelei, Dijon-Senf-Mayonnaise und Pommes Frites 9,20 €
- Pulled Pork Burger mit Zwiebelmarmelade, Eisbergsalat, eingelegten Gewürzgurken, Krautsalat und Süßkartoffelpommes 11,80 €

## HAUPTSPEISEN

- Hausgemachte Gnocchi auf geschmortem Chicoree mit Orangensud, Granatapfelkernen und Kürbisgröstl 15,00 €
- Auf der Haut gebratenes Rheinzanderfilet mit confiierten Trauben, rahmigem Sauerkraut und Risolée kartoffeln 22,90 €
- Halbe junge Bauernente (Brust und Keule) auf Apfelrotkraut mit Semmelknödeln und glasierten Orangenfilets 23,50 €
- Irisches Roastbeef unter der Maronenkruste mit Schwarzwurzelgemüse, getrüffeltem Kartoffelgratin und Spätburgunderjus 25,50 €

|   |                |
|---|----------------|
| <b>MITTAGSSUPPE</b>   | <b>3,70 €</b>  |
| Waldpilzcremesuppe mit Croutons   |                |
| <b>MITTAGSGERICHT 1</b>   | <b>6,90 €</b>  |
| Wrap gefüllt mit Avocado, Aubergine, Granatapfelkernen, Rucola & Schafskäse |                |
| <b>MITTAGSGERICHT 2</b>   | <b>8,80 €</b>  |
| Semmelknödelsouffle mit Geflügelleber & geräuchertem Frischkäse             |                |
| <b>MITTAGSGERICHT 3</b>   | <b>11,50 €</b> |
| Gänserillettes mit Orecchiette und Rotkohl                                  |                |
| <b>MITTAGSDESSERTS</b>  |                |
| Zitronentarte mit Baise und Melonensalat                                    | 4,00 €         |
| Weißer Schokoladenbrownie mit Piemonteser Haselnüssen und Williamsbirne     | 8,90 €         |

## FÜR DEN FEINEN GENUSS ZUR MITTAGSZEIT BIETEN WIR IHNEN UNSER BISTRO MENÜ & VEGANES MENÜ AN.

### SOFT-GETRÄNKE:

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Pepsi- Cola, Pepsi light | 0,3 l | 2,90 € |
| Mirinda, Spezi, 7up      | 0,3 l | 2,90 € |
| Saftschorlen*            | 0,3 l | 2,90 € |
| Fruchtsäfte *            | 0,3 l | 3,20 € |
| Wasser                   | 0,3 l | 2,40 € |
| Wasser                   | 0,7 l | 4,80 € |
| Thomas Henry *           | 0,2 l | 3,20 € |

### WARME GETRÄNKE:

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Kaffee                          | 2,50 €          |
| Kaffee entkoffeiniert           | 2,70 €          |
| Cappuccino                      | 2,90 €          |
| Espresso / doppelt              | 2,20 € / 3,80 € |
| Latte Macchiato / Milchkaffee   | 2,90 €          |
| Heiße Schokolade                | 3,20 €          |
| Tee Eilles verschiedene Sorten* | 2,60 €          |

### BIERE:

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Rothaus Pils oder alkoholfrei   | 0,3 l | 2,90 € |
| Rothaus Weizenbier /alkoholfrei | 0,5 l | 3,90 € |
| Weizen Franziskaner dunkel      | 0,5 l | 3,90 € |
| alle Bier-Mixgetränke           | 0,3 l | 2,90 € |

\* Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach den vorhandenen Sorten

## VEGANES MENÜ

Kürbis-Kartoffel Terrine mit Fenchel-Orangensalat,  
karamellierte Walnüsse und Granatapfel-Ingwerdressing  
8,90€



Birnen-Pastinakensuppe mit Perigord-Trüffel  
und Maronen 7,20€



Blätterteigtaschen mit Caponatagemüse gefüllt,  
dazu Kartoffelrisotto und Caldeiradasud 15,90€



Mit Bratapfel gefüllter Wan Tan auf Tapiokapudding,  
Amarettosorbet und Guanajaschokolade 8,50€

**Menü 4-Gang 37€**

## SVEN HEMMANN'S BISTRO-MENÜ

Carpaccio von Schweinebäckchen  
auf Rote Bete-Apfelsalat mit Kartoffelblini  
und grüner Chillivinaigrette 11,20 €



Kross gebratenes Doradenfilet auf Maronenrisotto  
mit Cubiowurzel und Estragonsenfauce 22,50 €



Dattel-Mandel Ofenschlupfer  
mit eingelegten Orangenfilets, Vanillesauce  
und Nougateis 8,00 €

**Menü 3-Gang 35€**

## SUPPEN

- Pikantes Kartoffel-Maronensüppchen mit Trüffel und Croutons 8,20 €
- Mango-Currycrèmesuppe mit gebackenem Enten-Wan Tan 7,90 €

## VORSPEISEN / SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Balsamico-Dressing, eingelegtem Kürbis und karamellisierten Kernen 8,20 €
- Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäsestick, Quitten-Ingwer-Püree und schwarzen Walnüssen 10,90 €
- Sashimi-Thunfisch-Tatar auf Guacamole mit Krustentiermayonnaise, Gurkensorbet und Wakame-Algensalat 16,50 €
- Auswahl von feine spanischen Tapas: mit Butifarra, Pluma Iberico, Pulpo, Jamón Ibérico und weiteren Spezialitäten ☺ 15,90 €
- In Tempurateig gebackene Garnelen auf Ananas-Mango-Chutney mit asiatischem Mie-Nudelsalat und Wildkräutern 12,80 €
- Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und glasierten Champignons  
Vorspeise 9,20 €  
Hauptspeise 13,80 €

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

- Hausgemachte Gnocchi auf geschmortem Chicoree mit Orangensud, Granatapfelkernen und Kürbisgröstl 15,00 €
- Berner Rösti mit mediterranem Gemüse überbacken, Kräutersalat und geräuchertem Frischkäse 14,50 €

## HAUPTSPEISEN FLEISCH UND FISCH

- Halbe junge Bauernente (Brust und Keule) auf Apfelrotkraut mit Semmelknödeln und glasierten Orangenfilets 23,50 €
- Wildschweinrücken und -keule mit Spätzle, gebratenem Spitzkohl und Jus 21,20 €
- Sanft geschmorte Kalbsbäckchen mit zweierlei Rosenkohl, Pommerysenf-Kartoffelstampf und Trüffeljus 21,80 €
- Irisches Roastbeef unter der Maronenkruste mit Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus 25,50 €
- Rehrücken mit Wirsingroulade, Gemüse Chutney, Haselnuss Schupfnudeln und Preiselbeerjus 26,50 €
- Filet vom wilden Steinbutt mit Babyspinat, hausgemachten Safrantagliatelle und Frischkäsesauce 28,90 €

## DESSERTS

- Crème brûlée mit warmen Amaretto Kirschen und Mokkaeis 8,20 €
- In Bierteig gebackene Apfelküchlein mit Zimt-Karamellsauce und Mandeleis 7,90 €
- Weißer Schokoladenbrownie mit Piemonteser Haselnüssen und Williamsbirne 8,90 €
- Sorbet-Variationen 7,20 €

### SPECIAL FÜR ZWEI FEINSCHMECKER

Vacherin Mont d'Or mit geröstetem Walnussbrot und Birnen-Korinthenchutney 14,00 €

## WÖCHENTLICH WECHSELNDE MITTAGSKARTE