

Vorneweg

Marinierter Feldsalat

mit kandierten Walnüssen, Chicorée und Feigen Chutney 1, 7, 8, 10

7,50 €

Gebratene Entenleber

mit Balsamico Kirschen und kleinem Salatbouquet 1, 7, 10

12,50 €

Zum Löffeln

Märkisches Kartoffelsüppchen

mit gebratenen Würstchenscheiben 1, 7, 9

6,50 €

Rote Beete-Süppchen

mit Ziegenfrischkäse 1, 7, 9

7,50 €

Kürbis-Birnensüppchen

mit gerösteten Nüssen 1, 5, 7, 8, 9

7,00 €

Salate und mehr...

Geräucherter Heilbutt und hausgebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Dip an winterlichen Blattsalaten 1, 3, 4, 7, 10

18,50 €

Fitnesssalat

mit Joghurtdressing und sautierten Hühnchenstreifen 1, 7, 8, 10

17,00 €

Vegetarische Gerichte

Waldpilzrisotto,

mit gehobelem Parmesan und Rucola 1, 7

16,50 €

La-Ratte-Gemüse-Pfanne

„Ratatouille“ 1, 7, 9,

16,50 €

1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

Fischgerichte

Lachsforellenfilet

an getrüffeltem Gemüse und wildem Duftreis, dazu Sternanissschaum 1, 4, 7, 9

21,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an Kürbis-Staudensellerie-Gemüse und Dillkartoffeln 1, 4, 7, 9

21,50 €

Kabeljaufilet

an Rote Beete-Risotto und kleinem Marktgemüse 1, 4, 7, 9

19,50 €

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit gebratenem Rosenkohl und Semmelknödel 1, 3, 7, 9

17,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

mit frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln 1, 3, 7

19,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter an Speckbohnen und La Ratte Kartoffeln 1, 7

21,50 €

Grillierte Lammfilets

mit an mediterranem Gemüse und tomatisierten Gnocchis 1, 3, 7, 9

22,50 €

Rinderfilet

mit confierten Schalotten und Süßkartoffel-Cashew-Püree 1, 7, 8, 9

23,50 €

Hirschrücken mit Maronenkruste an Pfefferwirsing,

Trüffel-Pastinaken Püree und Heidelbeerjus 1, 7, 8, 9

23,50 €

Tasting Menü

Liebe Gäste, Sie haben aus unserer Speisekarte nicht das Passende gefunden oder konnten sich nicht entscheiden?

Lassen Sie sich verwöhnen; ganz nach Art und Inspiration unseres Küchenchefs Marco Hüls.

Sie wählen ausschließlich die Anzahl der Gänge und die Entscheidung überlassen Sie uns.

3 Gänge Menü	28,50 €
4 Gänge Menü	30,50 €
5 Gänge Menü	34,50 €

Aus Oma's Küche



Großmutter's Küche ist die beste!

War es nicht wirklich unvergleichlich gut - Omas Essen?

Heute steht Großmutter's Küche für Nostalgie, Tradition und Kindheitserinnerungen.

Bei uns können Sie sich nun Ihrer Kindheit erinnern und dieses leckere Essen jeden Tag genießen.

Gebratene Kalbsleber

mit Zwiebeln, Apfelringen
und Stampfkartoffeln 1, 7, 9

17,50 €

1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

Desserts

Apfel-Orangen-Zimt-Crumble

mit Vanilleeis und Sahne 1, 3, 7, 8

8,50 €

Schokoladentarte

mit Pflaumen-Zimt-Eis 1, 3, 7, 8

8,50 €

Weißes Schokoladenparfait

mit Portwein-Pflaumen und Orangen-Gel 1, 3, 7, 8

9,50 €

Internationale Käseauswahl

dazu Trauben 1, 7, 8

10,50 €

Eis-Indianer

Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl,
garniert mit einem Schokotopping 3,50 €

Erdbeerig

Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl,
garniert mit einem Erdbeertopping 3,50 €

Eiskaffee

Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem
Crème Vanilla, gekrönt mit Sahne 5,50 €

Eisschokolade

Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges
Crème Vanilla mit einem Tupper Sahne 5,30 €

Banana Boot

Crème Vanilla und köstliches Chocolate
Chips, garniert mit Bananenstücken,
Sahne und Schokosauce 7,00 €

Schwedeneisbecher

Zartschmelzendes Crème Vanilla,
angerichtet auf Apfelmus,
garniert mit Sahne und Eierlikör 7,00 €

Erdbeer Dream

Fruchtiges Strawberry Cream und Crème Vanilla,
serviert auf Erdbeerstückchen
garniert mit Sahne und Fruchtsauce 7,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Klassische Kombination aus zartschmelzendem
Crème Vanilla und Original Tiroler Apfelstrudel,
serviert mit Sahne 5,50 €

Rote Grütze

Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze,
serviert mit einer Sahnehaube 6,50 €

Walnussgenuss

Herrlich nussige Kreation aus Maple Walnuss und Chocolate Chips mit gehackten
Nüssen
und Sahne serviert 7,50 €

Passionsblume

Außergewöhnlicher Eisgenuss aus zartschmelzendem
weißem Vanille Maracuja und Crème Vanilla,
arrangiert auf Fruchtsalat,
gekrönt mit Sahne und Fruchtsauce 7,50 €

Fruchtiger Nussgenuss

Cremiges Tres Leches Macademia und zartschmel-
zendes Creme Vanilla, köstlich angerichtet auf Früchten
und frischem Joghurt 7,50 €