

VORSPEISE

KAROTTEN-KOKOSNUSS SUPPE^L

Fruchtige Karottencremesuppe mit einem Hauch von Ingwer, serviert unter einer feinen Kokosnuss-Schaumhaube

KÜRBISCREMESUPPE^{G,L}

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

FEINSTES RINDERTATAR^{A1,C,J}

Handgeschnittenes, schieres Rinderfilet, raffiniert abgestimmt mit würzigen Kapern, milden Schalotten und einem Hauch scharfen Senf. Serviert mit einem frischen Eigelb und goldbraun geröstetem Toast

MEDITERRANE ANTIPASTI-VARIATION^{A1,G,3,4A}

Italienische Salami, gereifter Parmesan, marinierte Oliven und knusprige Grissini (auf Wunsch auch vegetarisch möglich)

AUS DEM GARTEN

EMSER THERMENSALAT^{G,L,J}

Knackiger Blattsalat der Saison Hausgemachter Kurken-, Rotkohl-, Weißkohl-, Karottensalat, mit bunten Gemüsestreifen und gerösteten Vitalkernen

DRESSING NACH WAHL

Honig-Meerrettich-Dressing oder Essig-Öl-Dressing

VEREDELN SIE IHREN SALAT MIT

karamellisiertem Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen^{G,H3}

+9,90



panierte Maishähnchenbrust^{A1,C}
+8,90

gebratene Black Tiger Garnelen^D
+9,90

gebratenem Lachfilet^D
+12,00

BEILAGENSALAT^{G,L,J}

8,90



8,90



16,90



16,90



HAUPTSPEISE

CORDON BLEU^{A1,C,G,3,4A}

26,90

Goldbraun gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit würzigem Käse und saftigem Schinken, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Sidewinder-Pommes, dazu ein kleiner Beilagensalat

HIRSCH-GULASCH^{A1,C,G,H2}

36,90

Zart geschmortes Hirsch-Gulasch, serviert mit Rosenkohl und hausgemachten Haselnuss-Schupfnudeln

SELLERIE-STEAK^{I,L,F}

24,90

Gebackene Selleriescheibe an veganer Bratensauce, serviert mit cremigem Kartoffelstampf, knackigem Brokkoli und Tomaten

RUMPSTEAK CA.250G^{A1,G,I,J}

42,90

Gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Sidewinder-Pommes und goldbraun frittierten Zwiebelringen, dazu ein kleiner Beilagensalat

GEBRATENE DORADE^{A1,C,D,G,I,L}

32,90

Gebratene Dorade auf cremiger Trüffelsauce, serviert mit feinen Schwarzwurzeln geschwenkt in Semmeln und Steinpilzen gefüllten Ravioli

INDISCHES BUTTER CHICKEN^{G,H2}

29,90

Zarte Hähnchenbruststücke in einer cremigen, mildgewürzten indischen-Butter-Sauce, serviert mit duftendem Basmatireis, knackigem Brokkoli und knusprigen Papadam

GEBRATENER LACHS^{D,G,J,L,I}

29,90

Gebratenes Lachsfilet auf feiner Senf-Dill-Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelstampf und hausgemachtem Rote-Beete-Gulasch

KÜRBIS-LASAGNE^{A1,C,G,H4,I,F}

26,90

Hausgemachte Lasagne mit geröstetem Hokkaido-Kürbis und Cashewkernen, begleitet von einem knackigen Blattsalat der Saison (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE^{C,G,L}

11,90

Klassische Vanille Crème Brûlée mit einer knusprigen Karamellkruste, serviert mit einem erfrischenden Passionsfruchtsorbet und mit Maraschino mariniertem Obstsalat

UNSER DREIERL^{A1,C,G}

8,90

Variation von hausgemachten Dessert-Spezialitäten aus unserer Patisserie. Lassen sie sich überraschen (Kann Alkohol enthalten)

KÄSEPLATTE^{A1,G,J}

15,90

Auswahl an edlen Hart- und Weichkäsesorten, serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und feinem Früchtesenf

Vegetarisch Vegan