

# Herzlich Willkommen

## Öffnungszeiten:

**Montag - Sonntag ab 17 Uhr**

**Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11.30h bis 14.30h**

Gerne öffnen wir unser Restaurant auch an Wochentagen  
zum Mittagessen (ab 10 Personen)

**Allergie?** Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte. In dieser Karte sind  
all unsere Speisen mit den 14 Zutaten und Stoffen deklariert, die Allergien  
und Unverträglichkeiten auslösen können.

## Aperitif

<b>Glas Sekt „Privat Cuvée“</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Sekt mit Péche</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Royal</b> (Sekt mit Creme de Cassis)	<b>0,1 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausaperitif „Fiero“</b> (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Aperitivo Rosato</b> (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Veneziano</b> (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Lillet “Wild Berry”</b> (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	<b>0,2 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Campari-Orange*</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Campari-Soda*</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini (bianco, rosso)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sherry Sandemann (medium, trocken)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Portwein Sandmann (weiß/rot)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00 €</b>

## Sekt / Champagner / Prosecco

<b>Sekt “Privat Cuveé”</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Sekt “Pinot Blanc de Noirs” Brut; WG.Roleder</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Sekt “Rose” Extra trocken; WG. Roleder</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Heidsieck &amp; Co. Monopol</b>	<b>0,75 l</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Heidsieck &amp; Co. Monopol Blue Top</b>	<b>0,75 l</b>	<b>62,50 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b>	<b>0,75 l</b>	<b>85,50 €</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	<b>0,75 l</b>	<b>88,50 €</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>

# Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenkäse auf Feigen-Chutney  
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips**

**9,80 €**

**Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,  
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan**

**12,50 €**

**„Vitello tonnato“  
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken  
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett**

**9,80 €**

**Maultaschen im Sahnesößchen  
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern**

**8,50 €**

**„Caesar Salad“  
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,  
Croûtons und gehobeltem Parmesan**

**7,80 €**

**Pulpo (Oktopus) im Tempuramantel auf süß-saurem Gemüsesalat,  
garniert mit Babyspinat**

**11,80 €**

**Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Orangen-Fenchel-Salat mit Chorizo (Spanische Salami),  
garniert mit Kresse**

**13,80 €**

# Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen**

**5,20 €**

**Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knusperstick**

**6,50 €**

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube**

**5,80 €**

# Salate

**"Caesar Salad"**

**Romana Salatherzen mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten, Croûtons und gehobeltem Parmesan, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen**

**15,80 €**

**Großer Salatteller**

**mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und roten Zwiebeln, garniert mit Croûtons und Sonnenblumenkernen überzogen mit Himbeer-Dressing**

**9,80 €**

**Wahlweise mit:**

**Gegrillte Hähnchenbruststreifen**

**+ 4,50 €**

**Gebratenen Lachsstreifen**

**+ 5,20 €**

**Frittierte Garnelen im Knuspermantel**

**+ 5,50 €**

**Bunter Beilagensalat  
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

5,50 €

## *Loup de Mer*

**Loup de Mer auf mediterranem Gemüse an Weißweinsauce  
und Rosmarin-Kartoffeln, garniert mit Serrano-Schinken**

**25,50**

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Pfifferling-Zucchini-Gemüse  
mit Butterkartoffeln**

**23,80**

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen  
an Zuckerschoten-Fenchel-Gemüse  
und schwarzem Venere Reis**

**25,80 €**

## *Vom Landschwein*

**Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingsrahmsauce  
mit Broccoli-Gemüse, dazu Kartoffelecken**

**18,80 €**

**Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und buntem Salat**

**13,50 €**

**Schnitzel in der Walnuss-Panade  
an Rahm-Wirsing mit Butterkartoffeln**

**14,50 €**

## *Vom Weiderind*

**Rumpsteak rosa gebraten unter der Zwiebel-Senf-Haube,  
Speck-Bohnen und hausgemachte Kartoffelrösti**

**22,50 €**

**Zart gegrilltes Rinderfilet mit Garnelen im Tempuramantel  
mit Chilli-Tomaten-Chutney, auf grünen Spargelspitzen  
mit Zwiebelkonfit an Süßkartoffel-Pommes**

**28,80 €**

**Ribeye Steak mit Röstzwiebeln,  
Schmortomaten und Kartoffelstäbchen**

**23,80 €**

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Pommes frites und buntem Salat**

**22,50 €**

## *Vom Kalb*

**Gebratene Kalbsleberscheiben mit Schmorzwiebeln und Speck  
an Schnittlauch-Kartoffel-Püree**

**18,90 €**

**Zart gegrilltes Kalbsfilet auf Pfifferlings-Risotto  
an sommerlichem Gemüsebukett  
garniert mit Schmortomaten**

27,80 €

## *Vom heimischen Lamm*

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet auf Tomaten-Perlgraupen  
mit gebratenen Pfifferlingen,  
garniert mit grünen Spargelspitzen**

**24,80 €**

**Lammcarrée rosa gebraten,  
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste  
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

**24,50 €**

## *Wild aus dem Spessart*

**Rehrücken rosa gebraten mit gegrillten Pfifferlingen  
auf grünem Spargel an Süsskartoffel-Püree**

**25,80 €**

**Zart gegrilltes Hirschrückensteak auf gebratenen Kräutersaitling  
an Wirsing-Gemüse und Sellerie-Püree**

**24,50 €**

# *Vom Federvieh*

**Rosa gebratene Entenbrust und knusprige Entenkeule  
auf Rotem Thai-Curry-Gemüse und schwarzem Venere Reis**

**23,80 €**

**Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel  
auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffel-Spaghetti**

**18,80 €**

# *Vegetarisches*

**Frische Pfifferlinge in Rahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln  
und buntem Salatteller**

**14,80 €**

**Mit Gemüsewürfel gefüllte Aubergine auf Kräuter-Couscous  
mit Mozzarella überbacken**

**12,50 €**

**Bandnudeln „Mediterran“  
In Olivenöl gebratene Zucchini, Paprika und Cocktailtomaten  
mit Basilikum und Parmesan verfeinert**

**11,80 €**

**Pfifferlings-Risotto von frischen Pfifferlingen,  
garniert mit Rucola und Parmesan-Chips**

**13,50 €**

