

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

Glas Sekt „Privat Cuvée“	0,1 l	4,50 €
Glas Sekt mit Péche	0,1 l	4,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	4,50 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	0,2 l	6,20 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	6,20 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	6,20 €
Veneziano (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	6,20 €
Lillet „Wild Berry“ (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	6,20 €
Campari-Orange*	4 cl	5,50 €
Campari-Soda*	4 cl	5,50 €
Martini (bianco, rosso)	5 cl	5,00 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	4,00 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	4,00 €

Sekt / Champagner / Prosecco

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

* Farbstoff

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett
9,80 €

Karamellisierte Ziegenkäse auf Feigen-Chutney
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips
10,80 €

Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
12,50 €

Maultaschen im Sahnesößchen
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern
8,50 €

„Caesar Salad“
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,
Croûtons und gehobeltem Parmesan
7,80 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Bärlauchnudeln und Chorizo (Spanische Salami),
13,80 €

Thunfisch-Carpaccio auf Gemüsesalat mit Koriander-Pesto
an buntem Wildkräutersalat
11,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

5,50 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knusperstick

6,50 €

Bärlauchsuppe

6,20 €

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

11,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 4,50 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 5,20 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 6,00 €

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

5,50 €

Aus dem Meer

a

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Zuckerschoten-Fenchel Gemüse
und Petersilienkartoffeln**

23,80 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf Rotem Thai-Curry-Gemüse
und schwarzem Venere Reis**

26,80 €

Auf der Haut gebratenes Baramundi Filet

(begehrter Speisefisch in Australien; wird Down Under gerne als König der Fische bezeichnet)

**auf Tomaten - Zucchini
und Bärlauch-Nudeln**

26,50 €

Vom Landschwein

**Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsoße
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**

23,50 €

**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**

23,50 €

Vom Kalb

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

18,90 €

Vom heimischen Lamm

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet
auf Bärlauch-Perlgraupen-Risotto,
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 Kräutersaitlingen
auf grünem Spargel an Süsskartoffel-Püree**

25,80 €

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

24,50 €

Vom Federvieh

**Rosa gebratene Entenbrust und knusprige Entenkeule an Portweinsoße
auf Wirsing-Gemüse und Pommes Dauphine**

23,80 €

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

18,80 €

Vegetarisches

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

14,80 €

**Mit Gemüsewürfel gefüllte Zucchini auf Kräuter-Couscous
mit Mozzarella überbacken, garniert mit Tomatensoße**

12,50 €

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

11,80 €

**Bärlauch-Perlgrauen-Risotto mit grünen
Spargelspitzen,
garniert mit Rucola und Parmesan-Chips**

13,50 €