

Herzlich Willkommen

Öffnungszeiten der Küche:

Montags Ruhetag und Dienstag - Sonntag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11.30h bis 14.30h

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	4,80 €
Glas Sekt mit Pêche	0,1 l	4,80 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,80 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	4,80 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	0,2 l	6,50 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	6,50 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	6,50 €
Veneziano (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	6,50 €
Lillet “Wild Berry” (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	6,50 €
Campari-Orange*	4 cl	6,00 €
Campari-Soda*	4 cl	6,00 €
Martini (bianco, rosso)	5 cl	5,50 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	4,80 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	4,80 €

Sekt / Champagner / Prosecco

Sekt “Privat Cuveé”	0,75 l	31,50 €
Sekt “Pinot Blanc de Noirs” Brut; WG.Roleder	0,75 l	31,50 €
Sekt “Rose” Extra trocken; WG. Roleder	0,75 l	31,50 €
Heidsieck & Co. Monopol	0,75 l	58,00 €
Heidsieck & Co. Monopol Blue Top	0,75 l	64,50 €
Moet & Chandon	0,75 l	89,50 €
Veuve Clicquot	0,75 l	94,50 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	31,50 €

* Farbstoff

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett
12,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse auf Feigen-Chutney
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips
13,50 €

Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
15,80 €

Maultaschen im Sahnesößchen
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern
13,80 €

„Caesar Salad“
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,
Croûtons und gehobeltem Parmesan
9,80 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Pestonudeln und Chorizo (Spanische Salami),
16,80 €

Pulpo (Oktopus) im Tempuramantel auf süß-saurem Gemüsesalat
an buntem Wildkräutersalat
14,50 €

Bei jeder Umbestellung berechnen
wir Ihnen einen Aufpreis von 2,50 €.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

6,00 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knusperstick

6,60 €

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

6,60 €

Salate

"Caesar Salad"

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

16,80 €

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

15,50 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 5,80 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 6,80 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 7,00 €

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

6,50 €

Aus dem Meer

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Kürbis-Gemüse
und Petersilien-Kartoffeln**

28,80 €

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

29,80 €

**Gegrilltes Lachssteak an Weißweinsauce auf Kürbis-Risotto,
garniert mit Wildkräutern**

28,50 €

Vom Landschwein

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

20,80 €

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

17,00 €

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

17,50 €

Vom Weiderind

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

28,50 €

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

34,50 €

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

27,80 €

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

28,50 €

Vom Kalb

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

22,90 €

Vom heimischen Lamm

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet auf Balsamico-Du puy-Linsen
Und gebratenen Kürbisspalten garniert mit grünen Spargelspitzen**

29,80 €

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

28,80 €

Wild aus dem Spessart

**Rehrücken rosa gebraten mit gegrillten Kürbisspalten
auf grünem Spargel an Süßkartoffel-Püree**

32,50 €

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

30,80 €

Vom Federvieh

**Rosa gebratene Entenbrust im Honig-Pfeffer-Mantel
auf Rotwein-Ingwer-Feigen und Maronen-Nudeln**

28,80 €

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

23,80 €

Vegetarisches

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

17,80 €

Kürbis-Risotto garniert mit Rucola und Parmesan-Chips

16,50 €

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

16,50 €

Bandnudeln „Mediterran“

**In Olivenöl gebratene Zucchini, Paprika und Cocktailtomaten
mit Basilikum und Parmesan verfeinert**

16,30 €