

Speisekarte

Vorspeisen

24 Stunden in Soja marinierter Schweinebauch

Rote Wildgarnele, Krustentiercreme, Kohlrabi

- 14,50 Euro -

Räucheraal

Rote Bete, Feldsalat, Radieschen

- 12,50 Euro -

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Parmesan, Pinienkerne

- 13,50 Euro -

Suppen

Kürbiscremesuppe

Geröstete Kerne, Steierisches Öl

- 7,50 Euro -

Wild-Consommé

Gebatene Waldpilze, Grießklöße

- 9,50 Euro -

Vegetarisch

Pappardelle

Herbsttrüffel, Parmesan, eingelegte Tomaten

- 20,50 Euro -

Als Zwischengang 16,50 Euro

Kürbisgratin

Gebatene Waldpilze, Kürbiskerne, Kräuter-Joghurt

- 17,50 Euro -

Als Zwischengang 14,50 Euro

Fisch

Gebatene Dorade „Royal“

Pulpo, Fenchel, Risotto

- 23,50 Euro -

Als Zwischengang 17,50 Euro

Roulade vom Zander

Waldpilze, Kürbis-Chutney, Pastinake

- 21,50 Euro -

Als Zwischengang 16,50 Euro

Hauptgänge

Hirschrücken

Haselnusskruste, Quitte, Rotkohl, Servietten-Knödel

- 28,50 Euro -

Lammrücken

Paprikaschote, Couscous, Poverade, Griechischer Joghurt

- 26,50 Euro -

Hausgeräuchertes Bavette vom Angus-Rind

Schalotten-Chutney, gebratene Waldpilze, Kürbisgratin

- 27,50 Euro -

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

(2 luftig panierte Kalbsschnitzel)

Vanille-Möhren und Petersilien-Kartoffeln

- 22,50 Euro -

Menü

Menü in drei Gängen wählbar für

- 45,00 Euro -

Menü in vier Gängen wählbar für

- 52,00 Euro -

Menü in fünf Gängen wählbar für

- 59,00 Euro -

Für unsere „Lütten“

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Pommes frites

- 12,50 Euro -

Rindfleisch-Burger

mit gebackenen Kartoffelspalten

- 9,50 Euro -

Frische Pasta mit Tomatensauce

- 7,50 Euro -

Milchreis mit Himbeersauce

und Zimtucker

- 6,50 Euro -

Steakkultur

Black Angus Rinderfilet

200 g/300 g

- 32,00 Euro -/ - 39,00 Euro -

Black Angus Rib-Eye-Steak

250 g/350 g

- 32,00 Euro -/ - 39,00 Euro -

1.000 g Black Angus Tomahawk-Steak

Perfekt für zwei Personen

(Zubereitungszeit mind. 40 Minuten)

- 69,00 Euro -

Drei Beilagen zur Wahl:

Kräuterbutter/Pfeffersauce/gebratene Waldpilze

Bratkartoffeln/Kürbisgratin

Mediterranes Gemüse/Beilagen-Salat

Desserts

Bananensplit „Tafelhuus“

Valrhona-Schokolade, Banane, Tahiti-Vanille

- 8,50 Euro -

Cheesecake

Topfen, Sanddorn, Pistazie

- 7,50 Euro -

Sorbet des Tages, im Glas serviert

- 2,90 Euro -

mit „Wismar Edition“ Sekt ausgegossen

- zusätzlich 4,50 Euro -

Vacherin Mont-d'Or

Drillinge, Rucola, Himbeere

- 9,50 Euro -

**In allen unseren Gerichten können Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.
Bitte besprechen Sie Ihre Unverträglichkeit mit uns bei der Bestellung.**