

Fisch oder Fleisch

ZANDERFILET 19 €
Limettensauce, Zuckerschoten, Kartoffelpüree, Nussbutter
*„Fisch muss schwimmen ...!“
Wie wäre es mit einem Weißen Burgunder? trocken 0,2l - 6,50 €*

POCHIERTES LACHSFILET 20 €
Frischer Blattspinat, Pappardelle
*Dazu empfehlen wir unseren leichten Silvaner,
Saale-Unstrut, trocken 0,2l - 6,50 €*

~

HÄHNCHENBRUST 14 €
Basilikum- Tomatensauce, Zucchini, Risotto
Fruchtig & Leicht – wir empfehlen unseren Zinfandel rosé 0,2l - 5,00 €

SCHWEINEMEDAILLONS 16 €
Gorgonzolasauce, Berner Rösti & Salat
Unsere Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon, Chile, trocken 0,2l - 5,00 €

WIENER SCHNITZEL 20 €
Röstkartoffeln, Salat
Herzhaft – am liebsten mit einem frisch gezapften Bier 0,3l - 3,00 €

SANDWICH

CLUBSANDWICH 15 €
Hähnchen, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Pommes Frites
Unser Klassiker – Original Coca Cola 0,2l - 2,50 €

CIABATTA 17 €
Roastbeef, Räucherlachs, Rucola, Tomatensalat
Warum nicht mal einen Aperol Sprizz? – Unser italienisches Kultgetränk - 5,00 €

Himmlich süß...

MOHN - & WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE 7 €
Zwetschgenkompott
Passend dazu empfehlen wir einen Obstbrand – Schladerer Zwetschge 4cl - 6,50 €

CRÉPES 7 €
Honigschaum, marinierte Orangen
*Harmonischer Begleiter zum Abschluss – Cappuccino
mit einem Schuss Grand Marnier - 5,00 €*

HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 11 €
Himbeerragout, Passionsfruchtsorbet,
*Kaffee & Kuchen? – Nee! Warum nicht mal ein schöner Roter Portwein –
Sandemann Tawny Porto 5cl - 5,00 €*



MENU

VORSPEISEN

MARINIERTE SALATHERZEN 7 €

Trauben, Cashewnüsse, Rotweibirne

Secret Garden – Gin Tonic mit Beerenaroma - 7,00 €

RUCOLASALAT 8 €

Basilikum- Honig- Vinaigrette, frisch gehobelter Parmesan

Bitter & Süß – wir empfehlen einen Campari Orange - 6,50 €

GRATINIERTER PICANDOU 12 €

Lavendelhonig, Rucola, Granatapfelkerne

Warum nicht mal fruchtig? – Lillet Wild Berry - 6,00 €

GERÄUCHERTER LACHS 13 €

Berner Rösti, Dill- Senfsauce

Begleitend dazu empfehlen wir einen leichten Weisswein - Müller-Thurgau, Kloster Pforta, trocken 0,2l - 6,50 €

VITELLO TONNATO 13 €

Kalbfleisch, Parmesansauce, Thunfisch, Kapernäpfel

„Gegensätze ziehen sich an!“ Wir empfehlen - Weißburgunder, Saale-Unstrut, trocken 0,2l - 6,50 €

CARPACCIO VOM RIND 15 €

Rucola, Gran Padano

So zart wie die Scheiben des Carpaccio, so leicht und doch intensiv ist unsere Empfehlung - Blauer Zweigelt, Saale-Unstrut, trocken, 0,2 - 7,00 €

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE 5 €

Gemüsejulienne, Flädle

Eine Suppe so kräftig wie unser Sherry – Unser Barman empfiehlt - Sandemann Sherry medium dry 5cl - 4,50 €

ROTE LINSENSUPPE 6 €

Koriander-Frischkäse

Ein bißchen orientalisch - unsere Empfehlung Mike's Mule – Ein Wodka mit Ingwernote - 7,00 €

ERBSENSCHAUMSUPPE 7 €

Krebsschwanz

So filigran wie unser Schaumsüppchen ist auch unser Wein - Silvaner, Saale-Unstrut, trocken 0,2l - 6,50 €

Einfach Veggie ...

OMELETTE 8 €

Saisonales frisches Gemüse

Dazu schmeckt ein frisches Radler 0,3l - 3,00 €

GEBACKENE AUSTERNPILZE (vegan) 8 €

Tempurateig aus Maismehl, Süßkartoffelpommes, Wildkräutersalat, Ahornsirup-Meerrettich-Vinaigrette

Eine spritzige Weissweinschorle ist Ihr passender Begleiter 0,2l - 4,00 €

STEAKS

US Prime Beef 200 g

STRIP LOIN RUMPSTEAK 24 €

FLANK STEAK 26 €

RIB EYE ENTRECÔTE 34 €

Argentinisches Beef

RINDERFILET 200 G 29 €

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Knoblauchbutter!

Da wir nicht wissen wie wir's kombinieren, überlassen wir's Ihnen zu variieren:

Knoblauchbaguette 4 €

Saisonales Gemüse 4 €

Steakhouse Pommes 4 €

Süßkartoffel Pommes 4 €

Röstkartoffeln 4 €

Salatherzen & Knoblauch-Senf-Dressing 4 €

Sauce Béarnaise 4 €

Saftige Steaks mit kräftigen Weinen: Shiraz, Broken Back, Australien, trocken 0,2l - 5,50 €