



RESTAURANT & WEINHANDEL

KLASSENMENÜ

Alle 28 Tage ein neues Motto
pro Person € 28,00

Aus dem Fluss

Lauwarme Forelle
mit Gurken-Nudeln, und Landbrot

Lachsfilet mit Basilikum-Petersilien-Öl,
marinierter und gebratener Blumenkohl
und Sour Cream-Kartoffelstampf

Weißer Schokolade
mit flüssiger Passionsfrucht und Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2016er Sauvignon Blanc, trocken, Oliver Zeter, Pfalz

Glas 0,2l – € 8,50
Flasche 0,75l – € 29,50

VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsoße und Reibekuchen	€ 13,00
Tartar vom New Zealand Rinderfilet mit Rote Beete Carpaccio, Meerrettich und Eigelb-Senfcreme	€ 15,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Lauwarme Forelle mit Gurken-Nudeln, und Landbrot	€ 12,00

PASTA UND MEHR

Krustentierschaumsüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln	€ 14,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncino-Soße Als Hauptgericht	€ 8,00 € 16,00
Carbonara „Alte Schule“ - Linguine mit Parmesan, Onions und Trüffel	€ 24,00

HAUPTGERICHTE

Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Soße von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree Kleine Portion	€ 36,00 € 26,00
Heilbutt mit Erbsen-Parmesan-Smash, Basilikum, Speck und Kartoffeln kleine Portion	€ 32,00 € 23,00
½ knusprige Hofente mit Beerenrotkohl und Kartoffelknödel	€ 28,00
Lachsfilet mit Basilikum-Petersilien-Öl, mariniertes und gebratenes Blumenkohl und Sour Cream-Kartoffelstampf kleine Portion	€ 24,00 € 19,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf Kleine Portion	€ 21,00 € 16,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln Kleine Portion	€ 21,00 € 16,00



RESTAURANT & WEINHANDL

Alte Schule Menü

pro Person € 69,00
nur Tischweise

Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke,
Erdnüssen und Koriander

Krustentierschaumsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln

Heilbutt mit Erbsen-Parmesan-Smash,
Speck und Kartoffeln

Gebackene Kalbshaxe mit Meerrettich-Bohnen
und Bouillon Kartoffelstampf

Geschmorte Ananas
mit Citruskaramell und Vanilleeis

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**

DESSERT

Geschmorte Ananas
mit Citruskaramell und Vanilleeis
€ 10,00

Weißer Schokolade
mit flüssiger Passionsfrucht und Himbeeren
€ 10,00

Crème Brûlée
mit Heidelbeer-Koriandersalat
€ 10,00

☼ Dessertvariation
€ 15,00

UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet,
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne
€ 1,50