

Herzlich willkommen.

Unsere gute Küche und aufmerksamer Service
haben inzwischen viele Freunde gewonnen.

Freuen Sie sich auf einzigartigen Genuss in einmaliger Lage.

Auch wenn Sie nach einem schönen Ort für Ihre Feier suchen, sind Sie
bei uns richtig. So richten wir neben privaten Feiern wie Hochzeiten
und Geburtstagen auch Betriebsfeste und Weihnachtsfeiern aus.

Wenn es draußen warm ist,
begrüßen wir Sie gerne in unserem
Biergarten „Zum Blauen Affen“.



*Gemäß der Verordnung Nr. 1169 / 2011 der Europäischen Union sind wir verpflichtet,
die wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse anzugeben, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können. Hierfür halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.*

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeiter.

VORSPEISEN & KLEINERE GERICHTE

Briewürfel mit Walnuss € 3,50
Feigensenf und frisches Brot

Geräucherter Fjordlachs € 14,50
mit frischen Reibeküchlein
und Apfel-Sahne-Meerrettich

**Cocktail vom Kürbis
und Granatapfel** € 12,80
mit geräucherter Entenbrust,
Stangenbrot

„Duke of Berkshire“ - Currywurst

in hausgemachter Currysauce,
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 9,80

Premium-Beef-Burger

Tranchen vom Black Angus Rind
mit Rucola, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Süßkartoffel-Pommes

€ 14,50

Gebratener Ziegenkäse

€ 12,50

auf Feldsalat

mit Datteln in Orangen-Zimtdressing,
Stangenbrot

Roastbeef - rosa gebraten -

€ 13,00

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Mildes Matjesfilet

€ 12,50

„Hausfrauen Art“

in Sahnesauce mit roter Bete, Gurke und Zwiebeln,
dazu Pellkartoffeln

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Grießnocken

€ 5,90

Crèmesuppe

vom Butternusskürbis und Birne

mit Chiliflocken

€ 6,20

Erdnuss-Süßkartoffel-Suppe

mit Petersilien-Pesto

€ 6,20

Zu allen Suppen servieren
wir frisches Stangenbrot.

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Feine Steinpilzravioli € 13,30
in Ahornsauce mit Pinienkernen und Apfelwürfeln

Käsespätzle € 11,50
mit frischen Champignons geschwenkt
unter einer Käse-Nuss-Haube

Frische Tagliatelle € 12,80
in Ingwer-Mandarinen-Sauce
mit glasierten Maronen und Feldsalat

Gebratene Riesengambas € 14,50
mit Gemüsetortilla und Sauce Aioli

FISCH

Hausgemachter Fischeintopf

mit Meerfischen in Tomatensugo, dazu Knoblauchbrot

€ 14,80

Zanderfilet „Grenobler Art“

auf Kräuter-Risotto mit Buttertomaten

€ 21,00

- als kleinere Portion € 18,50 -

Heilbuttfilet

im Sesammantel gebraten
auf Pommery-Senfsauce, Butterkartoffeln

€ 19,00

-als kleinere Portion € 16,50-

Gegrillte Seeteufelmedaillons

auf frischem Ofengemüse
mit Kartoffelbrätlingen

€ 23,50

Stellen Sie sich gerne zu jedem Fischgericht einmal
einen Salatbeilagenteller vom Salatbuffet zusammen.

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel € 19,50

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

- als kleinere Portion - € 15,50

Gebratene Hähnchenbrust vom Grill € 16,80

auf Curry-Honig-Sauce mit Shiitakepilzen,
Duftreis

Geschmorte Kalbsbäckchen € 21,00

mit Rotwein-Schalotten, Schnittlauchpüree

- als kleinere Portion - € 17,50

Kalbsgeschnetzeltes € 18,80

mit Steinpilzen in Rotweinjus,
hausgemachte Butterspätzle

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich gerne einmal an
unserem Salatbuffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.

HAUPTGERICHTE

Kotelette vom Iberico-Schwein € 19,80

auf Sherryrahm mit Röstzwiebeln,
Schupfnudeln

Lammfilet vom Grill € 19,80

mit Kichererbsen und Rosmarinkartoffeln

-als kleinere Portion- € 16,50

Argentinisches Rumpsteak € 25,50

(Angus Rind – Steakhouse Qualität)

auf Feigen in Madeirawein, getrocknete Apfelringe
und Bratkartoffeln

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich gerne einmal an
unserem Salatbuffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.

DESSERTS

KLEIN aber FEIN

Affogato

€ 4,00

Feinster Espresso
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

„O Cappuccino mio“

€ 4,00

Cappuccino-Eiscreme
mit Krokant und Kaffeelikör, Sahne

Butterkeks-Mousse

€ 6,00

mit Zimtapfel

Schokosoufflé „Black & White“

€ 6,90

auf Himbeermark

Irish Coffee

€ 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.