

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Himbeer-Sommerschorle - Rosé Wein, feinfruchtig /  
Tonic Water / mariniertes Himbeeren / Minze 7,50  
auch alkoholfrei möglich

Hausaperitif- unser hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit  
Sekt aufgegossen 8,90

Rosato Bella - Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Wild  
Berry Schweppes / Zitrone 7,50

## Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo 5,80

Spätzle mit Rahmsauce 6,50

Hausgemachte Chicken Nuggets  
mit Pommes oder Spätzle 12,80

Schwein Schnitzel mit Pommes oder Spätzle 12,80

# STRAUSS im HERBST

vom Strauß aus eigener Zucht

---

EINFACH. ANDERS.

---

Gebratene Maul tasche vom Strauß  
an Bl attsal atspi tzen in Sherry Dressi ng

14, 80

Kraftbrühe vom Strauß

Mi t hausgemachten Maul taschen

14, 80

Fl ambi erte Leber

auf Zwi ebel kompott Hi mbeerredukti on

16, -

Rosa gebratenes Fi letsteak 250g

rosa gebraten und tranchiert an Trüffel rahmsauce,  
herbstlichem Gemüse und Sättigungsbei lage Bei lage nach  
I hrer Wahl

36, -

Apfel küchl e mi t Vani l l eei s

2 Gang Menü 54,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 65,-

4 Gang Menü 75,-

Zu den Hauptgerichten servieren wir Gemüse der Saison und  
Sättigungsbeilagen nach euren Wünschen:  
Spätzle / Rosmarinkartoffeln / Pommes

Unsere Wei nempfehl ung

zur Vorspeise

Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20  
zum Zwischengang

Weißburgunder trocken, Weingut Börsig 1 Glas 4,80  
zum Hauptgang  
Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

## VORSPEISEN

### Vorspeisenvariation Landglück

Salat / Süppchen der Saison / Liebe

(Hier kreieren wir eine bunte Vorspeise mit Produkten nach Marktangebot)  
18, -

### Gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in  
Joghurt-Limettdressing mit karamellisierten Kürbiskernen  
9,80

### Oktopus trifft Kürbis

Gegrillter Tentakel vom Oktopus an verschiedenen Texturen  
vom Kürbis  
24, - als Hauptgang 32

### Tomaten Bruschetta

Italienischer Tomatensalat nach Art des Hauses auf  
geröstetem Bauernbrot, garniert mit Parmesan und Pesto  
14, -

### Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Crostini, karamellisierten Kürbiskernen und geröstetem  
Kernöl  
14, -

## HAUPTGÄNGE

Zwei Panierte Schweineschnitzel

Gemüse der Saison / Pommes

25, -

Gnocchi mit Pfeffer

Handgemachte Gnocchi mit gebratenen Pfefferlingen

in Rahm / Parmesan / Pesto

28, -

Rinderrücken

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken ca. 300g

Gedünstete Zwiebeln / Pommes / Soße nach Wahl

Trüffelrahm, Pfefferrahm, Dunkle Jus

34, -

Tagliatelle mit Muscheln und Riesengarnelen

Feine Bandnudeln mit in Knoblauch geschwenkten Muscheln  
und 2 fetten Garnelen

in Weißwein Sauce

28, -

## Herbstaktion

### Knödel parade

Drei erlei Semmel knödel  
Kräuter / Käsepaprika/ Waldpilz  
auf Rahmspinat mit Weißweinschaum  
25, -



## SPEZIALITÄTEN

Tagesfish!

Gerne empfehlen wir den Fang des Tages.

### Bouillabaisse nach Art des Hauses

Verschiedene Edel fische angegossen mit einer kräftigen  
mediterranen Fischsuppe  
Dazu geröstetes Brot und Rouille  
Vorpeise 19, - Hauptgang 32, -