

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Hi mbeer-Sommerschorl e - Rosé Wein, feinfruchtig /
Toni c Water / mari ni erter Hi mbeeren / Mi nze 7, 50
auch alkohol frei mögl i ch

Hausaperi ti f- unser hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit
Sekt aufgegossen 8, 90

Rosato Bel I a - Ramazzotti Aperi ti vo Rosato mit Wild
Berry Schweppes / Zi trone 7, 50

Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo	5, 80
Spätzle mit Rahmsoße	6, 50
Haugemachte Chi cken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	12, 80
Schwei ne Schni tzel mit Pommes oder Spätzle	12, 80

STRAUSS im HERBST

vom Strauß aus ei gener Zucht

EINFACH. ANDERS.

Gebratene Maul tasche vom Strauß
an Blattsalatspißen in Sherry Dressing

14,- 80

Kraftbrühe vom Strauß
Mit hausgemachten Maul taschen

14,- 80

Flambierte Leber
auf Zwiebelkompott Bierreduktion

16,-

Rosa gebratenes Filetsteak 250g
rosa gebraten und tranchiert an Trüffel Rahmsauce,
herbstlichem Gemüse und Sättigungsbeilage Beilage nach
Ihrer Wahl

36,-

Apfelküchle mit Vanilleeis

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 Weinempfehlung
zur Vorspeise
Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20
zum Zwischengang

Weißenburgunder 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-Limettedressing 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 Pfeff
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 erl ei Semmel knödel
Kräuter / Käsepapri ka/ Wal dpi I z
auf Rahmspi nat mi t Wei ßwei nschaum
25, -

MARZIN
EINFACH. ANDERS.

SPEZIALITÄTEN

Tagesfisch!

Gerne empfehlen wir den Fang des Tages.

Bouillabaisse nach Art des Hauses

Verschiedene Edelfische angegossen mit einer kräftigen
medi terranen Fischsuppe
Dazu geröstetes Brot und Rouille
Vorpreise 19,- Hauptgang 32,-