

## **Aperitif- und Weinempfehlung**

<b>Prosecco</b> mit „Weihnachtslikör“	6,90
Glas <b>Champagner Brut</b> , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
2012er <b>Nirà Nero D'Avola</b> , trockener, kräftiger Rotwein, Sizilien, Terreliaide	0,25 l 11,00
2015er <b>Sauvignon blanc „Gerard Bertrand“</b> trocken, Pays d'Oc	0,25 l 8,80

## **Vorspeisen**

<b>Feldsalat</b> mit Speck <sup>1,2</sup> und Kracherle	8,50
<b>Vitello tonnato</b> – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	16,00
<b>Carpaccio</b> von der <b>Rinderlende</b> mit Parmesan und Balsamicoessig <sup>1,2</sup>	16,00
Hausgemachte <b>Gänsestopfleber-Terrine</b> mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Franz. <b>Gänsestopfleber</b> angebraten, mit Portweinschalotten und Safranäpfel	22,00
Mit Zitronenblättern <b>geräucherter Wildlachs</b> , mit Sahnemeerrettich	15,80
<b>Wachtel</b> entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen <sup>1,2</sup>	18,00
Hausgemachte <b>Rote-Beete-Tortellini</b> , gefüllt mit Schafskäse auf Honig-Ingwersauce	13,50
<b>Hummer</b> auf Salat von Kaiserschoten und Melone	26,00
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
<b>Jakobsmuscheln</b> gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00

## **Suppen**

<b>Kürbissuppe</b>	7,00
Klare <b>Tomatenessenz</b> mit Grießklößchen	7,50
Doppelte <b>Kraftbrühe</b> mit Markklößchen	6,80
<b>Klare Ochenschwanzessenz</b> mit Madeira-Maultäschle	7,50

## **Menü € 49**

Kleiner Küchengruß

...

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesanspänen

oder

Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat

...

Kalbsrückensteak mit Morchelrahm,  
handgeschabten Spätzle und grünem Spargel

oder

Fischvariation von Edelfischen  
mit Hokaido Kürbis und hausgemachte Gnocchis

...

Sorbet-Variation

oder

Käse vom Wagen

***Wir bitten Sie um Verständnis, dass aus küchentechnischen Gründen die Gänge im Menü nicht getauscht werden können.***

## Frischer Fisch

Filet vom <b>Loup de mer</b> gebraten, mit mediterranem Gemüse und hausgemachte Gnoccis	35,00
Filet vom <b>Kabeljau</b> mit Champagnerkraut und Kartoffelmousseline	28,00
<b>Schottischer Wildlachs</b> im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
<b>Medaillons vom Seeteufel</b> mit Sesamgemüse und schwarzem Piemontreis	30,50
Ganze <b>Seezunge</b> „Müllerin Art“ gebraten, Salzkartoffeln und zerlassene Butter	45,00
Filet vom <b>Steinbutt</b> , mit Safransauce, grünem Spargel und hausgemachten Nudeln	42,00
<b>Hummer</b> – ausgelöst – auf hausgemachten Spaghetti mit Hummersoße	43,00

## Warteck Spezialitäten

„ <b>Ossobuco alla milanese</b> “ Scheiben von der Kalbshaxe, mit Tagliatellen	21,80
<b>Ochsenbacke geschmort</b> , in Spätburgundersauce, mit gratiniertem Fenchel und Kürbispüree	21,50
<b>Kalbsbries</b> mit Morcheln, Blattspinat und Basmatireis	27,50
<b>Kalbsnieren</b> in Pommerysensauce <sup>2</sup> , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
In Sauternes geschmorter <b>Ochsenschwanz</b> mit Gänsestopfleber mit Kartoffelpüree und Gartengemüsen	29,00
<b>Frischer Gänsebraten</b> (vom Kober Hof) mit Apfelrotkraut, glasierten Maronen, Kartoffelknödeln <sup>3</sup> und Preiselbeerapfel	35,00

## Klassiker

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Knusprige ½ <b>Bauernente</b> mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln	26,00
<b>Kalbsrückensteak</b> mit Morchelrahm, mit handgeschabten Spätzle und grünem Spargel	32,50
<b>Rinderfilet</b> mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln	33,00
<b>Rehrücken</b> mit gebratenen Pilzen, Gartengemüse, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
<b>Lammrücken</b> mit Kräutern der Provence gebraten, mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50

## Vegetarisch

<b>Auberginen-Lasagne</b> mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse, Basmatireis	17,00
--	-------