

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco mit Erdbeerlikör	6,90
Saftcocktail mit Tonic	6,00
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
2014er Penfolds , Selection, Shiraz Cabernet , trocken Australien	0,25 l 11,00
2015er Sauvignon blanc „Gerard Bertrand“ trocken, Pays d’Oc	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck ^{1,2} und Kracherle	8,50
Hausgeräucherte Entenbrust auf Salat von Champagnerlinsen ^{1,2}	15,00
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs , mit Sahnemeerrettich	15,80
Hausgemachte Rote-Beete-Tortellini , gefüllt mit Schafskäse auf Honig-Ingwersauce	14,50
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00
“Fines de claires” Austern	pro Stück 3,50
Hummer auf Salat von Kaiserschoten und Melone	26,00

Suppen

Kürbissuppe	7,00
Klare Tomatenssenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Leberklößchen	7,00
Klare Ochenschwanzessenz mit Madeira-Maultäschle	7,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan

oder

Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen
und kleinem Salat

...

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
frischen Gemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln

oder

Fischvariation gebraten,
mit Lauchgemüse und hausgemachten Nudeln

...

Hausgemachtes Mohnparfait

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 Kabeljau mit Champagnerkraut und Kartoffelmousseline	28,00
Steinbutt-Filet mit grünem Spargel, Safransauce und hausgemachten Nudeln	42,00
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und schwarzem Piemontreis	30,50
Filet vom Loup de mer gebraten, mit mediterranem Gemüse und hausgemachte Gnocchi	35,00
Schottischer Wildlachs im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
Korsischer Adlerfisch mit Hokaido Kürbis und Rosmarinkartoffel	32,00
Hummer – ausgelöst – auf hausgemachten Spaghetti mit Hummersoße	43,00
Ganze Seezunge „Müllerin Art“ gebraten, Salzkartoffeln und zerlassene Butter	45,00

Warteck Spezialitäten

Kalbsrahmgulasch mit Champignons, handgeschabten Spätzle und Salatteller	19,00
Ochsenbacke geschmort , in Spätburgundersauce, mit gratiniertem Fenchel und Kürbispuree	21,50
Kalbsbries mit Morcheln, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Kalbsnieren in Pommerysensauc ^e , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
Ganzes Täubchen entbeint, mit Gemüsestrauß, Portweinjus und Selleriepüree	38,00

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Knusprige ½ Bauernente mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln	26,00
Kalbsrückensteak mit Morchelrahm, mit handgeschabten Spätzle und grünem Spargel	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, frischen Gemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln	28,50
Rehrücken mit gebratenen Pilzen, Gemüsestrauß, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Lammrücken mit Kräutern der Provence mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffel	33,00

Vegetarisch

Fregola - Sardinische Grießnudeln mit gebraten Pinienkernen, Zucchini und Tomatensauce	18,00
--	-------