

Gaumenschmeichler vorab

„Garnelen Pöttchen“

Halbes Dutzend Black-Tigergarnelen in Knoblauch-Tomatenöl, dazu warmes Stangenbrot (a, d)

13,50 €

★ ★ ★

Gratinierter Ziegenkäse

mit Aprikosen-Tomatenchutney und
ofenfrischem Baguette (a, g)

10,50 €

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern (vegetarisch) (g)

6,90 €

★ ★ ★

Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse Julienne,
Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i)

6,90 €

★ ★ ★

Hokkaido Kürbissüppchen

mit Flusskrebse, Ahornessig
und Kürbiskernöl (b, g, h)

7,50 €

Grünzeugs

Bunt gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot
und Kräuterbutter (a, g, k, m)

11,90 €

- mit gratiniertem Ziegenkäse (vegetarisch) (g)

15,90 €

- mit zarten Hähnchenfilets

18,50 €

- mit gegrilltem Rumpsteak

21,80 €

*...ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort,
an dem man ein gutes Steak bekommt...*

- WOODY ALLEN -

Steaks vom 800° C Grill

**GENIESSEN SIE BEI UNS BESTES FLEISCH
IN NEW YORKER STEAKHAUS QUALITÄT!**

„Der Argentinier“

Rumpsteak, ca. 250 g

24,90 €

Unsere feurigen Grillspieße

„Eldorado Feuerspieß“

Medaillons vom Schweinefilet mit
pikanter Würzung, ca. 300 g

21,00 €

★ ★ ★

„Marrakeschspeiß“

Zarte Hähnchenbrust mit
orientalischer Würzung, ca. 300 g (l)

19,50 €

★ ★ ★

„Gauchospieß“

Saftige Stücke vom Rumpsteak
mit argentinischer Würzung, ca. 300 g

29,90 €

★ ★ ★

„Harpune“

Riesengarnelen mit mediterraner Würzung,
ca. 250 g (d)

24,80 €

Zu diesen Gerichten servieren wir zwei Beilagen:

- gartenfrischer Salat (8, g, k, m) oder sautiertes Gemüse (g)
- Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Dip (8, g)

Und eine Sauce nach Wahl:

- Madagaskar Pfefferrahm mit Whisky und grünem Pfeffer (g, k, m)
- Rotweinschmorsauce (i, m)
- feurige Paprikasauce (k)
- Cafe de Paris-Kräuterbutter (g, k)

Wirtshaus-Schmankerl

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

Kleines Schnitzel auf Toast mit
Champignonsauce und Spiegelei,
umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k, m)

14,50 €

★ ★ ★

Goldbraun gratinierte Käsespätzle

im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln
und einem frischen Gartensalat (vegetarisch) (a, c, g, k)

13,50 €

★ ★ ★

Knusprig gebackener Camenbert

im Pankomantel, mit Aprikosenchutney und Wildpreiselbeeren,
dazu ofenfrisches Baguette (vegetarisch) (a, c, g, k, m)

12,50 €

Heimat auf dem Teller

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst mit Apfel-Zwiebel-Bumms, Rotweinschmorsauce
und Kartoffelstampf (2, 4, 8, g, k, m, i)

16,50 €

★ ★ ★

Sauerbraten an eigener Sauce

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter (a, c, g, i, k, m)

19,80 €

★ ★ ★

Hirschragout mit Waldpilzen

dazu eine gefüllte Birne mit Preiselbeerkompott,
hausgemachte Spätzle und Rotkohl (a, c, g, h, m, i)

20,90 €

★ ★ ★

Butterzart geschmorte Rindsroulade

in getrüffelter Rotweinjus, mit frischem Gemüse vom Markt
und selbstgemachten Serviettenknödeln (14, g, i, k, m, a)

20,90 €

★ ★ ★

Sauerländer Bachforelle

in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln,
dazu bunt gemischter Salat (a, g, h, d, k)

22,80 €

Museumskarte - Traditionelles und Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet

mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Camembert gratiniert,
Kartoffelrösti und gemischtem Salat (g, k, i, m)

20,80 €

★ ★ ★

Schnitzel mit Champignons „a la crème“ oder pikanter Paprikasauce

Pommes Frites und Salat (14, a, c, g, i, k, m)

16,90 €

★ ★ ★

Gründerzeitschnitzel „anno 1650 - Alte Posthalterei“

mit Zwiebel-Senfkruste, Dunkelbiersauce,
knusprigen Bratkartoffeln, dazu grüne Böhnchen
im Speckmantel (14, a, c, g, m, i, k)

19,50 €

★ ★ ★

Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken, Käse und Kräutern gefüllt, dazu Pommes Frites
und ein bunter Salat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m)

23,50 €

Süßes Hüftgold aus unserer Dessertwerkstatt

Crème brûlée

nach französischer Rezeptur, mit Mandelhippe
und salzigem Karamelleis (a, c, g, h)

7,90 €

★ ★ ★

„Frozen New York Cheesecake“

Eistörtchen mit Käsekuchengeschmack, Butterkeksboden,
Himbeerkern und geflammtem Baiser (a, c, g, h)

8,50 €

★ ★ ★

Schokoladenmoussetörtchen „Brownie Style“

mit crunchy Walnusseis, Waldbeerspielerei
und Karamellgel (a, c, g, h)

8,90 €

Eis geht immer...

Vanilleeis (g), Schokoladeneis (g),
Erdbeereis (g), salziges Karamelleis (g),
crunchy Walnusseis (g, h, f)

- pro Kugel ohne Sahne

1,50 €

- Portion Sahne

0,50 €

ZEICHENERKLÄRUNG:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse,
Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand: September2021

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Da wir ein lebensmittelverarbeitender Betrieb sind, können wir eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Die in unseren Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte oben aufgeführter Zeichenerklärung in unserer Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.