

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 €**

Grünzeug

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 €**



Ein Traum von einem Steak - unser BEEFER macht es möglich!

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 €**

„Gauchospeiß“

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)

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 Preiselbeer-kompott, hausgemachte Spätzle und Rotkohl (a, c, g, h, m, i) **20,90 €**

Butterzart geschmorte Rindsroulade

in getrüffeltem Rotweinjus, mit frischem Gemüse vom Markt und selbstgem. Serviettenknödeln (14, g, i, k, m, a) **21,90 €**

Sauerländer Bachforelle

in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln, dazu bunt gemischter Salat (a, g, h, d, k) **22,80 €**

Wirtshaus-Schmankerl

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

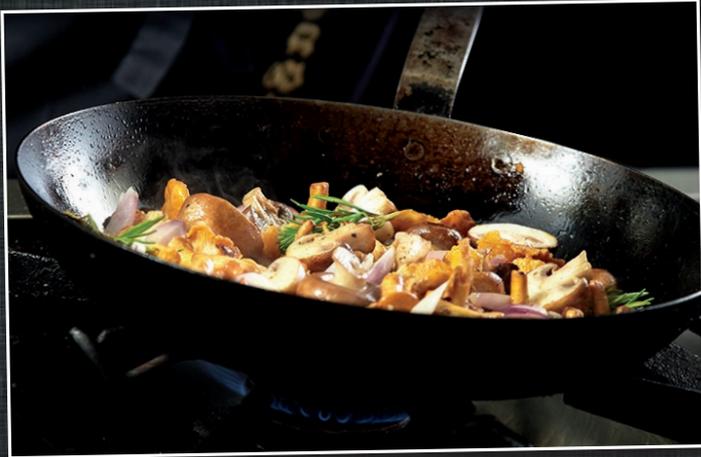
Kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonsauce und Spiegelei, umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k, m) **14,50 €**

Goldbraun gratinierte Käsespätzle

im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln und einem frischen Gartensalat (vegetarisch) (a, c, g, k) **13,50 €**

Knusprig gebackener Camembert

im Pankomantel, mit Aprikosenchutney und Wildpreiselbeeren, dazu ofenfrisches Baguette (vegetarisch) (a, c, g, k, m) **12,50 €**



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 Erdnusserezeugnisse, 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 Weichtiererezeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand: September 2021

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.

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 €**