

# *Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Wintergarten“*

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

## **Vorspeisen**

**Maresto Austern** St./4,-

**Carpaccio vom Rinderfilet**

*mit Rucola, Knoblauch und Parmesankäse* 12,-

**Gebratene Riesengarnelen** *mit Kirschtomatensoße,  
nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer* 16,-

## **Unsere Wintersalate**

*mit Grana Padano* 12,-

*mit gebratenen Garnelen-Spießen* 15,-

*mit gebratener Hähnchenbrust* 15,-

*mit geräucherter Entenbrust* 15,-

## **Suppen**

**Rinderkraftbrühe** *mit Gemüse und Ei* 6,-

**Cremesuppe vom Parmesan** 6,-

**Krustentierschaumsuppe** *mit gebratener Riesengarnele* 9,-

Gar lieblich dringen aus der Küche  
bis an das Herz die Wohlgerüche.  
Hier kann die Zunge fein und scharf  
sich nützlich machen, und sie darf.  
Hier durch Gebrätel und Gebrittel  
bereitet man die Zaubermittel.

WILHELM BUSCH

## Hauptgänge

**Frische Kartoffelpuffer** nach altem Rezept  
mit hausgebeiztem Wildlachs, Meerrettich und Schnittlauch-Schmand klein 17,-  
groß 21,-

**Tatar** vom Weiderind  
mit Spiegelei, hausgemachtem Rösti und Schnittlauch-Schmand klein 22,-  
groß 28,-

**Cremiges Aquerello-Risotto**  
von mediterranem Gemüse, Pinienkernen und Rucola 19,-

**Saftig gebratenes Schweinefilet**  
mit Pfefferrahmsoße, hausgemachtem Rösti und Blattsalat 21,-

**Ragout von Edelfischen,**  
Kirschtomaten und frischem Dill mit breiten Nudeln 21,-

**In Ahornsirup karamellierte Dorade Royal**  
mit Safranschaum, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 24,-

**Geschmorte Schulter vom Salzwiesenlamm** für 2 Personen  
mit mediterranem Gemüse und breiten Bandnudeln p.P. 24,-

**Gebratene Kalbsleber**  
mit Pfefferrahmsoße, Apfel und Zwiebel, sahniges Kartoffelpüree 26,-

**Wiener Schnitzel**  
vom Kalbsfilet mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 29,-

**Rosa gebratenes Lammkarree**  
mit Gemüse von grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln 33,-

**Rinderfiletsteak** (ca. 250g)  
mit Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln 36,-

Dieses Mahl gefällt mir wohl,  
darauf sich erfrischt und speist  
nicht nur unser Aug und Leib,  
sondern auch der Geist.

FRIEDRICH VON LOGAU

## Flammkuchen

### **Klassisch**

*mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-*

### **Italienisch**

*mit Tomaten, Rucola und Parmesan 12,-*

### **Mediterran**

*mit Garnelen, Spinat und Knoblauch 15,-*

### **Salm**

*mit Wildlachs, Spinat und Pinienkernen 16,-*

### **Beef**

*mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 16,-*

## Nachspeisen

**Passionsfruchtsorbet** *mit Prosecco 5,-*

*3 Kugeln hausgemachtes Eis 5,-*

*Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,-*

*Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-*

**Mousse von Belgischer Schokolade** *mit karamelisierter Ananas 7,-*

*Karamellierte Vanille Creme mit Himbeersorbet 8,-*

### **Dessertvariation**

*Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-*

Produkte aus der Region in unserer Küche

Unter Anderem:

Wurstwaren, Schweinefleisch, Rindfleisch, Honig, Konfitüren, Kartoffeln, Wild, Pilze, Beerenobst....

Erinnerungen machen das Leben schön,  
aber erst der Genuß macht es lebenswert.

MARK W. BONNER