



... wir lassen sie **anders**essen

Speisekarte

„GAUMEN KICK- OFF“

Frisches Markthausbrot	3,5 €
3erlei Dip / Aufstrich	4,5 €
Eingelegte Oliven	4€
Grissini	3 €
Kräuterquark	2,5 €

„STARTER LEGENDEN“

(alle Vorspeisen sind perfekt zum teilen)

Beef tatar

handgeschnittenes Rindertatar / geräuchertes Zwiebelconfit /
Rucola / Brotchips / Aioli

21 €

Büffelmozzarella

Mangochutney / geröstete Bete /
Basilikumpesto / Feldsalat

15 €

Hummerschaumsüppchen 10 €

Winterlicher Blattsalat

gezupfte Wintersalate / Balsamicodressing / Ofenkürbis /
Fetakäse / Kürbiskerne / Kernöl

13 €

wahlweise mit
gebackener Hähnchenbrust

19 €

Jakobsmuscheln

gebratene Jakobsmuscheln / Avocado-creme /
Sesam-Limetten-Vinaigrette / Radicchio-Orangen-Salat

20 €

Bio- Ei

wachsweiches Bio-Ei / gerösteter Ofenblumenkohl /
Tahinidressing

18€

„HAUPTSACHEN“

Zander

In Thymianbutter gebraten / Graupen-Speck-Risotto /
wilder Brokkoli / Fischvelouté

29 €

Zwischengericht

37 €

Hauptgericht

Pulpo

kross gebratener Pulpo / buntes Ofengemüse / Kartoffelstampf
mit Meersalz und Olive / Zitronenaioli

27 €

Zwischengericht

35 €

Hauptgericht

Königsberger Klopse

Kartoffelpüree / Rote Bete Salat / Kapernsauce

24 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken /
cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren

30 €

Hausgemachte Gnocchi

Kartoffel- Gnocchi / gebratene Pilze / frischer Blattspinat /
Trüffelrahm

24 €

Kürbis-Kokos-Curry

Kürbiscurry / Bimi / Kokosmilch /
Kichererbsen / Kartoffel

21 €

Rote Bete- Arancini

Ziegenkäsefüllung / Blumenkohlpüree
frischer Blattspinat

24 €

„Gegrilltes“

Argentinisches Rinderfilet je 100g	19,5 €
Neuseeländischer Rinderrücken 200g	37 €
Free Range Rinderrücken aus Namibia	35 €

„AUF DEN TISCH FÜR 2“

Osso Bucco zart geschmort / Wurzelgemüse / Jus	35€
--	-----

Irishes Ochsენტrecôte Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	49 €
--	------

Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
Ofengemüse	6 €
Pastinakenpüree	6 €
gegrilltes Gemüse	6 €
Kartoffelstampf mit Schnittlauch	6 €
glaciertes Gemüse	5 €
Rahmwirsing	5 €
hausgemachte Gnocchi	5 €

Saucen

Portweinjus	4 €
Pfefferrahmsauce	3 €
Kräuterbutter	1 €
Senf	1 €
Ketchup	1 €
Mayonnaise	1 €

„SÜSSES“

Orangen Tiramisu Beerencoulis / Himbeersorbet	11 €
---	------

Creme brûlée hausgemachtes Zitronensorbet	9 €
---	-----

Waltmann´s Käsevariation 3 Stück Käse / geröstetes Markthausbrot / Feigensenf / und was zum dippen	15 €
---	------

Weine – Glasweise

Weißwein	0,1l	0,2l
2023 Cuvée TWENTYSIX weiss Bickel-Stumpf / Franken/ Deutschland (Riesling, Scheurebe, Silvaner, Traminer)	5,5	10,5
2023 Riesling „Drache“ QbA Weingut von Winning / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2022 Gleisweiler Grauburgunder Muschelkalk Weingut Meßmer / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2021 Vitello Chardonnay Old Vineyards / Apulien / Italien	4,5	8,0
2022 Riesling feinberg QbA Weingut Albert Kallfelz / Mosel / Deutschland	5,5	10,5
Riesling alkoholfrei Kolonne Null / Berlin / Deutschland	5,5	10,5
Roséwein		
2023 Chiaretto di Bardolino Classico DOC Cantina F.lli Zeni / Venetien / Italien	5,5	10,5
2021 Schiava Rosato Vignetti delli Dolomiti Le Fontanelle / Trentino / Italien	5,5	10,5
Rotwein		
Rot von Schwarz QbA Martin Schwarz / Sachsen / Deutschland	7,5	14,0
2018 Marselan Reserve Recanati Winery / Galiläa / Israel	9,5	17,5
2022 Cabernet Franc „Heideboden“ Markus Iro / Neusiedlersee / Österreich	5,5	10,5
2020 Emilio Valerio (Garnacha, Tempranillo, Cab. Sauv.) Laderas de Montejurra / Navarra / Spanien	6,5	12,0

*alle Weine enthalten Sulfite