

## 1 Aus unserem Suppenkessel

<b>Klare Bouillon</b> mit Backerbsen und Petersilie	Euro 3,45
<b>Bayerische Festtagssuppe</b> mit Spätzle und Lauchzwiebeln	Euro 3,95
Hausgemachte <b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit 2 verschiedenen Käsesorten gratiniert	Euro 5,45
<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> mit einem Eigelb und frischen Kräutern	Euro 4,95
<b>Tessiner Tomatencremesüppchen</b> Mit Rauchschinken, Basilikum und gerösteten Mandeln	Euro 5,45
<b>Helgoländer Krebs- Hummersüppchen</b> mit frischem Dill und Sahne legiert, Blätterteigfleurons	Euro 7,95
<b>Schweizer Käsecremesüppchen</b> angerichtet mit Rauchschinkenstreifen und Croutons	Euro 5,95
<b>Schneckensuppe „a la Gianni“</b> 6 Schnecken in Tomaten Knoblauchrahm, Kräutern und Brotauswahl	Euro 7,75

## Kleine Köstlichkeiten, Vorspeisen, Senioren- und vegetarische Gerichte

<b>Gratinierte Jakobsmuscheln</b> mit Zucciniwürfeln, Kirschtomaten, in Krebsrahmsauce mit Noilly Prat verfeinert und in der Muschelschale gratiniert, dazu servieren wir Pilawreis	14,45 Euro
<b>Knackig grüner Feldsalat</b> mit Himbeeressig dressing, Weißbrotd croutons und Magerspeckstippen	8,95 Euro
<b>Broccoligratin „Escoffier“</b> Broccolirösschen knackig blanchiert, an Fendant- Käserahmsauce mit Schweizer Käse gratiniert und kernigem Pilawreis	12,95 Euro
<b>Pfifferlinge in Wachholder- Cognacrahm</b> angerichtet im Königinpastetchen	9,95 Euro
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit knusprigen Röstzwiebeln und Saisonsalatteller	12,95 Euro
<b>Unser großer Salatteller</b> mit vielen Blattsalaten vom Hanauer Wochenmarkt, Kraut, Karotten und Gurkensalat, frischen Tomaten, Kresse, Radieschen, Paprikawürfeln, Schnittlauchrahm und Croutons	10,95 Euro
<b>auch mit gebratenen Truthahnbruststreifen</b>	13,45 Euro
<b>oder mit 5 Black Tiger Garnelen vom Grill</b>	16,95 Euro
<b>Medaillons vom Schweinefilet an 2 erlei Saucen</b> Champignon- und Burgundersauce, frischen Spätzle und Saisonsalatteller	14,50 Euro
<b>Schweizer Toast</b> 2 kleine Schweinemedallions serviert auf Toast mit frischen Champignons in Kräuterrahm	9,95 Euro
<b>Frische Champignons „paniert und gebacken“</b> dazu servieren wir hausgemachte Remoulade und Zitrone	8,95 Euro
<b>Eismeerkrabbencocktail „Bornholm“</b> mit Ananas, gekochtem Ei, Zitrone, dazu servieren wir Brotauswahl und Butter	9,95 Euro

## Vorspeisenkreationen und Appetizer warm und kalt

<b>Schnecken im Pfännchen serviert</b> 1 Dtzd. 9,75 Euro oder $\frac{1}{2}$ Dtzd. 9,75 Euro mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken und gemischter Brotauswahl	
<b>Gratinierte Champignons</b> an Knobisauce und Steinofenbaguette	7,75 Euro
<b>Swiss Fizz:</b> 3 Black Tiger Garnelen vom Grill an dreierlei Saucen	9,95 Euro
<b>Ziegenkäse</b> mit karamellisiertem Honig, Pinienkernen, Oliven, Peterli und Baguette	8,85 Euro
<b>Carpaccio vom Ochsenfilet</b> fein geschnittenes Ochsenfilet im Kräuter- Pfeffermantel mit Lemonenvinaigrette, Parmesan, Lachskaviar Toast und Butter	12,90 Euro
<b>Hausgebeizter „Gravad Lachs“</b> aus Norwegen nach einem alten Rezept „aus dem Grand Hotel Stockholm“ gebeizt an Senf- Dillsauce, auf Kartoffelhaltern, Toast und Butter	12,45 Euro
<b>Gemischte Vorspeisen „3 x Naschen“</b> mit gebeiztem Lachs auf Reiberdatschi blanchierten Scampis und Crevetten an Cocktailsauce	11,45 Euro
<b>Carpaccio vom Seeteufel und Lachsfilet</b> hausgemachtes Carpaccio mit Keta Kaviar einer Honig- Kerbel- Zitronenvinaigrette dazu Steinofenbaguette und Butter	12,95 Euro

## Frischer Fang aus Meer und Fluss.....

Fangfrisches <b>Goldbarschfilet paniert</b> und goldgelb gebacken, mit Zitronenstern, Sc. Remoulade, Salzkartoffeln und Salatteller	13,95 Euro
<b>Seeteufel und Riesenscampis „Negresco“</b> An Hummer- und Chablisrahmsauce, mit Meeresfrüchten, Pilawreis und einem Salaten vom Wochenmarkt	22,95 Euro
<b>Pochiertes Filet vom Nordland- Fjordlachs</b> an Chablisrahmsauce, Blätterteigfleurons, Butterreis und Salat	19,75 Euro
<b>Saftiges Lachssteak vom Grill „Cafe de Paris“</b> serviert mit Cafe de Paris Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	19,75 Euro
<b>Marseiller Fischplatte</b> mit gegrillten köstlichen Spezialitäten Filets vom Wildwasserlachs und St. Petersfisch, Jakobsmuscheln, Black Tiger Garnelen saftig gegrillt und auf Zucchini angerichtet, Tomaten Algen und Zitrone, Hummer/Chablisrahm, Pilawreis und Salaten der Saison	25,75 Euro
<b>2 Welsfilets Almondine</b> 2 Saftige Filets vom Wels goldgelb gebraten, serviert an knusprigen Mandeln in brauner Butter, Zitrone Petersilienkartoffeln und Salat	17,95 Euro
<b>Rotzungenfilets „Joinville“</b> 3 Röllchen vom Rotzungenfilet, und 3 Black Tiger Garnelen vom Grill angerichtet mit einer Krebs- Hummerrahmsauce, Kirschtomaten und Algen, dazu servieren wir kernigen Butterreis und einen Saisonsalat	21,85 Euro
<b>Ganze Scholle „nach Finkenwerder Art zubereitet“</b> Eine Spezialität aus Hamburg, dabei wird die Scholle traditionell mit Speckstippen zusammengebraten, dazu Salzkartoffeln und einen Salatteller	18,95 Euro

## Internationale Fisch- und Krustentiergerichte

### **Black Tiger Garnelen „Portofino“** 22,95 Euro

6 marinierte und saftig gegrillte Black Tiger Garnelen an einer Limonen- Olivenölsauce, mitschwarzen Oliven, wilder Petersilie, frischem Knoblauch Kirschtomaten und Paprikawürfeln dazu reichen wir französisches Steinofenbaguette und einen Saisonsalatteller

### **Komposition vom irischen Ochsensfilet, Black Tiger Garnelen und St. Jakobsmuscheln** 35,95 Euro

Ein 250 gr schweres Filet vom irischen Watergrasshill Weideochsen angerichtet auf einem Weißbrotsockel, an Hummer- Krebs- Rahmsauce, 2 Black Tiger Riesengarnelen und St. Jakobsmuscheln auf Zucchini, Grilltomate, Kartoffelkroketten und bunter Salat

### **Französisches Fischerpfännchen „Cap Ferrat“** 19,85 Euro

Lachs-, St. Pierrefilet und ein Riesenscampi vom Grill, an Chardonnayrahmsauce, Butterreis und Saisonsalatteller

### **Surf´ n Turf „Ocean Reef Club Key Largo“** 28,75 Euro

Argentinisches Rumpsteak saftig gebraten, mit 2 Riesenscampis vom Grill, Kirschtomaten und Algen an einer Krebs- Hummerrahmsauce angerichtet, mit Zitrone, Zuccinischeiben, Kartoffelkroketten und Saisonsalatteller

### **Ganze Seezunge „Müllerin“** 27,95 Euro

Eine ganze Seezunge goldgelb gebraten, mit Zitronenscheiben und brauner Butter, Butterkartoffeln und Salat

### **Ein halber Maine Lobster und ein argentinisches Rumpsteak „Broadway Joe“** 34,50 Euro

Ein halber Hummer und ein argentinisches 300 gr. Rumpsteak saftig gegrillt, angerichtet an einer Hummerrahmsauce, mit Zitrone, Kirschtomaten, Algen, Kartoffelkroketten und Saisonsalat

## Tessiner Spezialitäten

**Appenzeller Schweinesteak**, mit Tomatenscheiben, Schinken und Käse überbacken  
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und einen kleinen Saisonsalatteller 13,95 Euro

**Hacksteak vom Grill „Luganer Art“**, angerichtet auf einem hausgemachten Schweizer Rösti,  
mit Pfifferlingen in Whiskeyrahmsauce und einem bunten Salatteller vom Wochenmarkt 11,95 Euro

**Tessiner Kupferpfandl** 14,95 Euro  
saftiges Schweinesteak vom Grill, mit Rahmchampignons und Käse überbacken,  
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und buntem Salatteller

**Schweinesteak „Crans Montana“** ein Schweinesteak aus der Oberschale geschnitten  
angerichtet auf frischen Spätzle mit Schweizer Käsesauce, knusprigen Röstzwiebeln und Salatteller 14,95 Euro

**Tessiner Bergbauernschmankerl (ca. 450 gr. schwer)** Zwischenrippenstück vom  
südamerikanischen Angus Rind, traditionell im eigenen Fettrand gebraten, mit Sahnemeerrettich  
und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und frischen Salaten vom Wochenmarkt 24,95 Euro

**Kalbsleber „auf Oberengadiner Art“** an einer Bordeauxsauce mit Röstzwiebeln, Magerspeckstippen  
einem gebratenen Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salaten der Jahreszeit 17,95 Euro

**Tessiner Lendenspieß „Valle Verzasca“** 15,95 Euro  
3 Schweinefilets mit Magerspeck lardiert und auf einem Reissockelangerichtet,  
dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter und einem bunten Saisonsalat vom Hanauer Wochenmarkt

**Dammhirschgoulasch „Wilhelm Tell“** 15,95 Euro  
mit Preiselbeerbirne, Schlagrahm, hausgemachten Spätzle und Salatteller

**3 kleine panierte Kalbsschnitzel „Isola Bella“** serviert an Fendant- Käserahmsauce,  
hausgemachtem Rösti, Preiselbeerpfirsich und einem Salatteller der Jahreszeit 19,95 Euro

**Schweizer Rösti** 11,90 Euro  
Hausgemachtes Schweizer Rösti mit einer Walliser Käsesauce und einem frischen Saisonsalat

## Schweizer Gerichte nach alten überlieferten Rezepten zubereitet

<b>Original Schweizer Käsefondue (ab 2 Personen)</b>	18,85 Euro (pro Person)
Nach einem Original Rezept aus dem Oberengadin zubereitet mit den Käsesorten Emmentaler, Grynzer und Appenzeller mit Weißbrotwürfeln und einem Saisonsalat vom Markt	
<b>Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art,,</b>	14,95 Euro
mit einem hausgemachten Schweizer Rösti angerichtet und gemischten Salaten vom Wochenmarkt	
<b>Geschnetzelte Schweineleber „auf Basler Art“</b>	13,95 Euro
an pikanter Sauce mit Zwiebeln und Specklardons, Schweizer Rösti und Salaten der Saison	
<b>Walliser Eidgenosstoast</b>	21,95 Euro
ein saftiges etwa 300 gr. schweres argentinisches Rumpsteak vom Grill, auf einem Toast angerichtet, serviert an frischen Champignons a la creme, gerösteten Bauernspeckscheiben und einem Salatteller der Saison	
<b>Engadiner Kalbsschnitzel</b>	19,75 Euro
2 kleine panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten, angerichtet an Pfifferlingen in Cognacsahne, Pommes Frites und Saisonsalaten	
<b>Wildererpfanne „Schinderhannes“</b>	19,75 Euro
Hasenlendchen und Hirschkalbsmedaillons an Wachholder- Rotweinsauce, mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Rahm, gebratener Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle vom Brett und einem Salatteller der Saison	
<b>Saftige Medaillons vom Putenbrustfilet „Valle Maggia“</b>	17,95 Euro
an Sherry- Flusskrebssauce, serviert mit Scampi, Kartoffelkroketten und Salat	
<b>Wild- und Pfannengerichte</b>	
<b>Paniertes Rahmschnitzel „nach Art des Hauses“</b>	13,95 Euro
an einer leckeren Rahmsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat	
<b>Hasenlendchen „Hubertus“</b>	24,95 Euro
an Wachholder- Burgundersauce, mit Rahmpfifferlingen gefüllter Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle vom Brett und buntem Salatteller	
<b>Schweinelendchen an Cognac- Pfefferrahmsauce</b>	15,45 Euro
3 Schweinemedallions an rassisger Pfeffersauce, mit Butterreis und knackigen Salaten der Saison	
<b>Jägerschnitzel „auf Engadiner Art“</b>	13,95 Euro
an Burgunder- und Rahmsauce mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller	
<b>Schweinemedallions an französischer Käsesauce</b>	15,95 Euro
3 Schweinemedallions vom Grill, angerichtet auf einem hausgemachten Rösti, Käsesauce und Salatteller	
<b>Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“</b>	14,95 Euro
mit Schinken und Käse gefüllt, Schweizer Käsesauce, Pommes Frites und Salatteller	
<b>Schweinefilets „Försterin“</b>	15,95 Euro
3 Schweinemedallions an frischer Champignonrahmsauce angerichtet serviert mit hausgemachten Spätzle vom Brett und knackigem Saisonsalat	
<b>Hirschmedaillons „Baden Baden“</b>	19,85 Euro
an Wachholder- Burgundersauce mit Rahmpfifferlingen Preiselbeerbirne, Kartoffelkroketten und kleiner Salatauswahl der Saison	
<b>Hirschrückenschnitzel „Straßburger Art“</b>	25,95 Euro
Filet vom Hirschrücken am Stück gebraten und tranchiert, an Wachholder- Burgundersauce, Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und einem bunten Salatteller	

## Grillspezialitäten, Rinderfilets und saftige Rumpsteaks

<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b> goldgelb gebraten mit Pommes Frites, Zitrone und bunten Salatteller	12,95 Euro
<b>Ananasspießchen „Föhrenhof“</b> 3 Schweinemedallions am Spieß gegrillt, mit Ananasscheiben und Käse überbacken an Burgunderrotweinsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem Salatteller	16,95 Euro
<b>Argentinisches Black Angus- Rumpsteak „Western Style“</b> etwa 300 gr. schweres mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salat der Saison	22,95 Euro
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> ein 300 gr. schweres Black Angus Rumpsteak mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes Frites und knackigen Saisonsalaten serviert	19,95 Euro
<b>Risotto „Colonial“ Curry Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> mit Mango Chutney, Champignons Früchten, Mandeln, gebratener Ananas in Kokosraspeln, Kräuterris und kleinem Saisonsalat	17,60 Euro
<b>300 gr. Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind „Madagaskar“</b> an feuriger Sauce mit grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelkroketten und einer Salatauswahl	22,75 Euro
<b>Saftiges Rinderfiletsteak „Forstmeister“</b> auf einem Weißbrotssockel angerichtet mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller der Saison	28,50 Euro
<b>Pfeffersteak „Chef Rotisseur“</b> ein saftiges Rinderfiletsteak vom Grill an feuriger Pfeffersauce mit altem Sherry, Kartoffelkroketten und einer kleinen Salatauswahl	27,95 Euro
<b>Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</b> Ein medium gegrilltes Filet vom Hochlandrind mit Grilltomate, Pommes Frites und Salaten vom Wochenmarkt	27,75 Euro
<b>500 gr schweres Simmentaler Rib- Eye Steak vom Grill</b> (Deutsch Schweizer Hochlandrind) medium gegrillt mit einer Grilltomate, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatvariation	25,95 Euro
<b>Filet vom Werdenfelser Milchkalb</b> am Stück gebraten, angerichtet an einer Bordeaux- Pfifferlingrahmsauce mit einer Grilltomate, hausgemachten Spätzle vom Brett und einer Salatauswahl vom Hanauer Wochenmarkt	23,95 Euro
<b>Rinder- und Kalbsfiletspitzen „Quisisana“</b> kurz gebratenen Rinder und Kalbsfiletspitzen an Pfifferlingen in Cognac- Kräuterrahmsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem bunten Salatteller vom Wochenmarkt	19,95 Euro
<b>Gemüsebeilage Portion Mandelbrokkoli</b> mit Zwiebeln und Magerspeck	3,70 Euro
Beilagenänderung auf hausgemachtes <b>Schweizer Rösti</b>	2,90 Euro

## und zum Abschluss etwas Süßes !

<b>Gemischtes Eis</b> Euro 4,20	<b>Portion Sahne</b> 0,80 Euro	<b>Coupe Danmark oder Birne Helene</b> 6,90 Euro
<b>Coupe Amarena</b> Euro 8,50	<b>Schwarzwaldbecher</b> 7,50 Euro	<b>Schokobecher oder Rote Grütze</b> 7,90 Euro
<b>4 Stück Reibekuchen</b> mit Apfelmus 7,50 Euro		<b>Eisschneeball „Silvretta“</b> 7,85 Euro

**Unsere hausgemachten Eisparfaits:** zu 7,95 Euro

**Vanilleparfait** mit Marzipan und Nougat  
**Weißes Schokoparfait „Havanna Club“**

**Zimteisparfait „Suwaroff“** mit heißen Zwetschgen  
**Mandel Honigparfait**

Bei Allergien bitten wir Sie sich mit dem Servicepersonal in Absprache mit dem Küchenchef zu beraten.

# Kulinarische Zeitreise **30** Jahre Tessiner Grill

Die beliebtesten Gerichte aus unseren Spezialitätenwochen

## Schweizer Käseschnitzel „Matterhorn“

2 panierte Schnitzelchen aus der Oberschale geschnitten, an einer Fondant- Käserahmsauce serviert, gratiniert mit 2 verschiedenen Schweizer Käsesorten, Pommes Frites und Salatteller zu 17,95 Euro

## 2 Schnitzel mit Rahmpfifferlingen

2 panierte Schnitzel aus der Oberschale geschnitten, im Eisenpfännchen serviert an Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten vom Wochenmarkt 17,75 Euro

## Schweizer Grillpfandl

Eine Spezialität aus dem Engadin in der Schweiz.....

3 Medaillons vom Schweinelendchen saftig gebraten an einer Cognac- Rahmsauce serviert angerichtet auf frischen Spätzle mit Rauchschinkenstreifen, Grilltomate und einem Saisonsalat 17,95 Euro

## Schweinelendchen vom Grill mit Pfifferlingen in Rahmsauce

3 saftige Medaillons vom Schweinefilet, angerichtet an Pfifferlingen in Whiskeyrahmsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und einen Saisonsalatteller zu 18,95 Euro

## Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“

Medium gebratenes Rumpsteak New York Cut ca 300 gr schwer mit einer Senf- Schalotten- Käsekruste gratiniert, Grilltomate mit Magerspeck Kartoffelkroketten und einer Salatauswahl der Jahreszeit zu 24,95 Euro

## Argentinisches 300 gr schweres Black Angus Rumpsteak „Silverado“

Dieses argentinische Steak mit einer Kruste von schwarzem geschrotetem Pfeffer saftig gegrillt und mit seiner grünen Pfeffersauce serviert, dazu Grilltomate, Kartoffelkroketten und Saisonsalat 23,75 Euro

## Saftiges gegrilltes Rumpsteak „Chanterelle“

Ein 300 gr. schweres argentinisches Rumpsteak medium gegrillt, angerichtet an Pfifferlingen in Whiskey- Sahnesauce, dazu servieren wir Grilltomate, Kroketten und Salaten vom Hanauer Wochenmarkt 24,95 Euro

## Argentinisches Gutsherrnsteak vom Grill (ca 450 gr schwer)

Traditionell mit kleinem Fettrand gebraten, serviert mit Pfifferlingen in Whiskeyrahmsauce, Kartoffelkroketten und einem Salatteller der Jahreszeit zu 26,70 Euro

## Argentinisches Black Angus Rumpsteak „El Paso“

Ein ca. 300 gr. schweres Rumpsteak vom Grill, serviert auf Buttermais, mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und einem Salatteller der Jahreszeit 24,95 Euro

# Aus Großmütterchens Rezeptbuch.....

traditionelle Gerichte, von unserem Küchenmeister wie zu Großmutter's Zeiten zubereitet

## Sauerbraten „nach Art des Hauses

an pikanter Sauce angerichtet, Kartoffelknödel mit Butterschmelze  
hausgemachtem Apfelrotkohl und einem Salat der Saison zu 15,95 Euro  
\*\*\*

## Pikante Rinderroulade „Großmutter Art“

an Burgundersauce mit frischen Champignons in Cognacrahm,  
Kartoffelknödel mit Butterschmelze, herzhaftem Apfelrotkohl  
und einer Salatauswahl der Jahreszeit zu 17,50 Euro  
\*\*\*

## Hirschbraten „nach Oberförster Art“

ein köstlicher Braten aus der Hirschkeule,  
mit Pfifferlingen in Wachholder- Ginrahmsauce, gebratener Preiselbeerbirne,  
Kartoffelknödel mit Butterschmelze und hausgemachtem Apfelrotkohl  
und einer Salatauswahl vom Wochenmarkt zu 18,75 Euro  
\*\*\*

## Geschnitzeltes Hirschnüsschen

Hirschgeschnitzeltes aus der kleinen Nuss, mit Zwiebeln und Magerspeck,  
aromatisiert mit altem Gin, Wachholder- Pfifferlingrahmsauce,  
hausgemachten Spätzle vom Brett und marktfrischen Salaten zu 17,70 Euro  
\*\*\*

## Wildragout „auf Engdiner Art“

Wildragout nach Engadiner Rezept zubereitet, mit Pfifferlingen in Ginrahm, hausgemachten  
Spätzle, einer gebratene Preiselbeerbirne und einem Salatteller zu 17,75 Euro  
\*\*\*

## Hirschkalbsteak „Diana“

Ein saftiges Steak vom Hirschkalb, aus der Oberschale geschnitten, an Pfifferlingen  
in Wachholder- Burgundersauce, mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller 19,95 Euro  
\*\*\*

## Rotbarschfilets „Montenegrinisch“

(nach einem alten Rezept von Ibrahim's Großmutter)  
2 Rotbarschfilets goldgelb gegrillt, an einer pikanten Sauce  
mit Olivenöl, wilder Petersilie, frischem Knoblauch, Oliven  
und viel Zitrone, Salzkartoffeln und gemischtem Salat der Jahreszeit zu 17,95 Euro  
\*\*\*

## Monegassisches Fischergratin

Ein köstliches Fischgratin mit frischen Lachs- und St. Pierrefiletwürfeln, Riesengarnelen,  
Algen, Oliven und Kirschtomaten, knackig grünen Brokkoliröschen in einer Sherry-Krebsrahmsauce gratiniert mit französischem  
Käse, dazu Pilawreis und einen Salat zu 17,80 Euro  
\*\*\*

## Aus unserem Weinkeller für Sie im Ausschank

2017 er Bacchus aus Beckstein Üppiger Muskat, harmonische Süße, passend zu allen leichten Gerichten	0,2 l	3,95 Euro
2017 er Hambacher Riesling trockener Qualitätswein für Diabetiker geeignet, zarte Pfirsich und Limettendüfte, rassig	0,2 l	3,95 Euro
2017 er Grauer Burgunder von der Weinstraße unser Pinot Grigio aus der Pfalz, trocken elegant, blumig	0,2 l	3,95 Euro
Becksteiner Nonnenberg 2017 er Müller Thurgau trockener Frankenwein, feine Muskataromen, viel Finesse	0,2 l	4,25 Euro
Franken Bocksbeutel 2017 er Becksteiner Kirchberg Müller Thurgau Kabinett, trocken, filigrane Muskataromen nicht so schwer	0,75 l	17,95 Euro
2017 er Chardonnay Vin de Pays d' Oc-Frankreich frisch fruchtig leichte exotische Fruchtnote	0,2 l	4,95 Euro
2017 er Fendant oder Chasselas du Valais Schweizer Weißwein frisch, blumig und subtil, Rebsorte Gutedel, elegant trocken schmeckender Weißwein von der Johanniterkellerei Griching im Schweizer Wallis passend zu allen Schweizer Spezialitäten und Fischgerichten	0,2 l Flasche 0,75 l	7,85 Euro 29,50 Euro
Domaine de Miselle-VdP Cotes de Gascogne-Frankreich Ein Cuvee aus Colombard und Grons Manseng Fruchtiges Bouquet von Grapefruit und Mandarine milde Säure	0,2 l Flasche 0,75 l	4,75 Euro 16,70 Euro
2016 er Gavi di Gavi - Terre da Vino Piemont Italien Ein markanter und kraftvoller trockener italienischer Weißwein. Der für die Cortese Traube klassische Duft nach Zitrusfrüchten dominiert schon nach wenigen Momenten im Glas, dazu kommen Anklänge vom Apfel	0,2 l Flasche 0,75 l	6,95 Euro 22,75 Euro
2017 er Lugana Tenuta Reviglia „DOC Lombardei“ Er präsentiert sich in leuchtender strohgelber Farbe mit kräftiger Struktur und einem delikaten Duft von Birnenkompott und Äpfeln mit einem Hauch von Grapefruit. Hier erbringt der Trebbiano die besten Resultate, Finesse, Eleganz und Frische.	0,2 l Flasche 0,75 l	7,50 Euro 25,50 Euro
2017 er Hambacher Rebstockel Portugieser Weißherbst	0,2 l	3,95 Euro
2017 er Hambacher Heroldrebe Rotwein trocken dunkles Rubinrot, reife Beerenaromen, würzig, fruchtbetont	0,2 l	3,95 Euro
2016 Merlot Vin de Pays d' oc-Vignerons de 4 Chemins Unser Merlot aus Frankreich fruchtig (Rote Beeren) runde geschmeidige Säure	0,2 l	4,25 Euro
Primitivo di Puglia Vigneti del Salento Den Rotwein aus Apulien/Kalabrien ganz im Süden Italiens	0,2 l Flasche 0,75 l	4,95 Euro 16,95 Euro
Prinz Edelbrände Feinbrennerei aus Österreich Nuss oder Marillen Brand	2 cl	3,80 Euro

Bitte beachten Sie dass wir keine „EC oder Kreditkarten“ akzeptieren