

„ Das Menü “

Markgräfler Feldsalat an Walnussdressing,
gebratener Speck & Croutons



Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle



Gebrautes Filet vom „St. Petersfisch“ (Saint Pierre) auf Belugalinsengemüse, Schnittlauch-Weissweinsahnesauce

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 48,- €

oder

Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Stockschwämmchen und Steinchampignons in provençalischer Wildsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 57,- € / ohne Suppe 53,- €

oder

Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €



„Maroni-Parfait“, Gewürzkompott von Dinkelberger Zwetschgen, Bourbonvanille-Saucenpiegel

Vorspeisen

	€
Gemischte Salate der Saison	7,50
Markgräfler Feldsalat an einem Dressing von gerösteten Walnusskernen, gebratener Speck & Croutons	11,-
Junge Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Salatherzen, Holunderblütendressing, geröstete Saaten und Getreidekörner	11,-
Gratinierter Ziegenfrischkäse und pochierte Feigen auf Rote Bete, Walnusskerne, junge Wildkräuter-Blattsalate, Sherrydressing	15,-

Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle	7,50
Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle	8,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Putenbrustmedaillons, frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	25,-	
Cordon bleu „Diavolo“, Schweinerücken, italienische Chili-Salami, würziger Bergkäse, Oliven-Tomatenpesto, frischer Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	25,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüse	27,-	25,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	28,-	26,50
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	34,-	32,50
Mild gebeizter Hirschgulasch mit gerösteten Speckscheiben und Bratapfelringen, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,-	27,50
Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Stockschwämmchen und Steinchampignons in provençalischer Wildsauce, Spätzle, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce		2,50

Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	31,-	
Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse	31,-	

Aus Fluss und Meer

Gebratene Filets vom „St. Petersfisch“ (Saint Pierre) auf Belugalinsengemüse, Schnittlauch-Weissweinsahnesauce	31,-	29,50
Filets von der Regenbogenforelle mit Mandelblättchen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	28,-	26,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,- €

Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“	€
Panierte Plätzchen vom Arborio-Risotto mit Kirschtomaten, Steinchampignons, Artischocken, Oliven und mediterranen Kräutern in Butter gebraten	22,-
Frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	18,-
Steinpilze, Stockschwämmchen und Steinchampignons in Kräuterrahmsauce mit „Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“, Gemüse	27,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	7,50
Lauwarmer Gewürzkompott von Dinkelberger Zwetschgen, Bourbonvanilleeis	8,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	10,50
Unser „Kaiserschmarrn“, lauwarmer Calvados-Apfelspalten kreniges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
„Maroni-Parfait“ (Esskastanien), lauwarmer Gewürzkompott von Dinkelberger Zwetschgen, Bourbonvanille-Saucenspiegel	11,-

Der „heisse Kaffeetip“

„Amarula Koffie“ - der südafrikanische Traditionskaffee Doppelter Espresso mit cremigem südafrikanischem Amarula Wildfrucht-Sahnelikör unter einer Schokoraspel-Sahnehaube	6,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern