

Vorspeisen, Suppen & leichte Spezialitäten

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen 5,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Balsamico-Marinade und
gehobeltem Parmesankäse 12,50 €

Aufgeschäumtes Hummersüppchen

mit Garnelen und Cognac 6,50 €

Warmer Ziegenfrischkäse

auf Chicoree-Birnensalat mit
Rosmarin-Honigsauce 12,00 €

Gebratener Tofu

auf Ingwersauce mit Wok-Gemüse 11,50 €

Caesar Salad

Römersalat in Caesar Dressing
mit Croutons, Anchovis und gebratenen
Putenbruststreifen 12,50 €

Rucolasalat Balsamicovinaigrette

mit Tomate, Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan 9,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
mit Apfelringen Röstzwiebeln
und Kartoffel-Selleriepüree 18,50 €

Krosse ½ Bauernente aus dem Ofen
mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse,
marinierten Zwetschgen und Kartoffelkrapfen 23,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffel und kleinem gemischten Salat 21,50 €

Gebratener Lammrücken
an milder Rosmarinsauce auf
Kompott von Gewürztomaten,
mit Oliven und gerösteten Pinienkernen 24,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit gelbem Zucchini-gemüse,
Kartoffelpüree und Korbelschaum 19,50 €

Grillteller Residenz Steaks
von Pute, Rind und Schwein
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen 17,50 €

Heidschnuckenbraten
mit Schmorzwiebeln,
Bohnenbündchen im Speckmantel
und gebratenen Heidekartoffeln 19,50 €

Burger

Cheeseburger vom Rind

mit geschmorten Zwiebeln,
Brioche Bun und Pommes Rustica

14,50 €

Pulled Pork Burger

mit Colw Slaw Salad,
Brioche Bun und Pommes Rustica

15,50 €

Crunchy Chicken Burger

mit Currycreme,
Vollkorn Bun und Süsskartoffelpommes

14,50 €

Dessert

Crème Brûlée

von der Vanille mit Pecanusseis

7,50 €

Valrhona-Schokoladenmousse

mit Chili-Kirschsoße

8,50 €

Parfait von Himbeeren

auf Mangoconfit

8,00 €