

Vorspeisen, Salat & Kleinigkeiten

Kartoffel-Lauch-Crèmesüppchen

Räucherforelle

7,90 €

Kleiner, gemischter Salat



Rohkost • Kerne • Crôtons

5,50 €

Chicorée-Salat



Birnen • Walnüsse

8,50 €

Historischer Weinkeller

- HOCHZEIT, GEBURTSTAG, FIRMENFEIER -
IHRE EXKLUSIVE LOCATION FÜR JEDE VERANSTALTUNG
IM HERZEN VON HALLE



Hauptspeisen

Tafelspitz „Wiener Art“ im eigenen Sud
Meerrettich-Apfelsauce • Salzkartoffeln
18,90 €

Kalbsschnitzel
Steakhouse-Pommes • Preiselbeeren • Zitrone • Salat
21,90 €

Zum Kalbsschnitzel empfehlen wir:

Müller-Thurgau, halbtrocken
Weingut Büchler, Pfalz
0,25 l Schoppen 7,50 €
0,1 l Glas 3,50 €

Rinderroulade
Rotkohl • Kartoffelklöße
16,50 €

Zur Rinderroulade empfehlen wir:

Oromonte Tempranillo, trocken
Weingut Bodegas Navarro Lopez, Spanien
0,25 l Schoppen 7,50 €
0,1 l Glas 3,50 €

„Black Angus“ Rumpsteak (200g Rohgewicht)
Senfkruste • Ofenkartoffeln • Kräuterquark
23,50 €
100g mehr Rumpsteak + 10,00 €

„Black Angus“ Rinderfilet (200g Rohgewicht)

Selleriepüree • Rotwein-Schalotten

27,50 €

100g mehr Rinderfilet + 10,00 €

Zum Rinderfilet empfehlen wir:

Merlot Veneto IGT, trocken

Weingut La Marea, Italien

0,25 l Schoppen 7,50 €

0,1 l Glas 3,50 €

„Black Angus“ Rumpsteak Strindberg

Zwiebel-Ei-Senf-Panade • Bratkartoffeln • Salat

24,50 €

Sauerbraten

Rotkohl • Kartoffelklöße

15,90 €

Ochsenbacke

Rucola-Kartoffelpüree • glasierte Karotten

17,90 €

Schweinekotelett „Gran Pariono“

Meersalz-Kartoffeln • Kräuterpaste

15,90 €

Käsepätzle



Bergkäse • Kräuter • Salat • Röstzwiebeln

11,50 €

Ricotta-Spinat-Knödel



Tomate • Paprika

12,90 €

Lachsfilet

Kartoffel-Lauch-Püree • Salat

17,90 €

Zum Lachs empfehlen wir:

Pfaffmann Riesling, trocken

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

0,25 l Schoppen 7,50 €

0,1 l Glas 3,50 €

Rauchmatjes „Hausfrauen Art“

Rösti • Rote-Beete-Meerrettich-Schaum

13,90 €

Gebratener Kabeljau

Fenchel-Risotto • Honig • Pistazie

18,90 €

Für die Kiddies

Spätzle • Sauce

5,00 €

Fischstäbchen - hausgemacht - • Stampf

5,90 €

Mini-Schnitzel • Pommes

5,90 €

Kleine Naschereien

Lauwarmer Milchreis

Vanille • Sauerkirschen

6,90 €

Topfenknödel

Marille • Beerengrütze • Butterbrösel

7,90 €

Hausgemachtes Waldfrucht-Sorbet

prickelnder Aufguss

3,90 €

Kugel Eis

je 1,40 €

(Unsere aktuellen Eissorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

dazu Schlagsahne + 1,00 €

dazu Eierlikör + 2,00 €

dazu Baileys + 2,50 €

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten und „à la minute“ zubereitet. Bitte haben Sie daher Verständnis, dass es bei gut besuchtem Hause zu Wartezeiten kommen kann.

Herzlichen Dank!

Viele Gerichte können auch als **kleine Portion** bestellt werden, dafür berechnen wir 75% des Kartenpreises.

Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.

Die Liste der Allergene & Zusatzstoffe kann bei unserem Personal eingesehen werden.