

Suppen

Tagesuppe auf unserer Saisonkarte oder Angebotstafel	Tagespreis
Wasabi-Meerrettichsuppe ^{1,2,7,4} Blutwurst, Birnen Chutney & Wintertrüffel	7,5
Pikante Maronensuppe ^{4,5,6,7} Schokolade & Pancetta	7,5

Vorspeisen

Gebrannter Ziegenkäse ^{2,5,6} Tomaten-Kräuter Salsa, Honig & Nüsse	8,5
Entenpraline im Zitronengrasmantel ^{2,5,6} Rote Beete Carpaccio, Ziegenkäse & Sc.Cumberland	9,5
Vitello Tonnato ₂ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce	10,5
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenöl, Rucola & Parmesansplitter	11
Gratinierte Jakobsmuscheln & Blutwurst ^{2,5,6,7,4} Sellerie-Honigpüree & Safranschaum	14

Salate

Kleiner Salat ^{2,5,6} Speck-Datteln & Cranberry-Honig Vinaigrette	7
Rucola-Salat ^{2,7,4} sautierte Geflügelleber, gegrillte Pilze, Balsamico-Rotweinzwiebeln & Croûtons	15,5
Caesar-Salat ^{2,4,6} gebratene Hähnchenbrust & gegrillter Riesengarnelenspieß, klassisches Caesar-Dressing, Parmesan, Tomaten, Croûtons	15,5
Salat „Spizz“ ^{4,8} gebratenes Zanderfilet, gegrillte Riesengarnelen Sardellen, Ei, Zwiebeln, Oliven, Croûtons, frisch gehobelter Parmesan, Hausdressing	16,5

Pasta

Gnocchi ^{2,4,6} gebratene Geflügelleber, Birnen Chutney & Schokojus	15,5
Spaghetti „Scampi“ ^{4,6} gebratene Riesengarnelen, Kirschtomaten, Zucchini & Knoblauch	16,5
Grüne Tagliatelle ^{1,2,4,6,7} gegrillte Rinderfiletstreifen, Wirsing, Pilze & Hummerschaum	17,5

Vegetarisches

Gebackene Austernpilzschnitzel ^{4,6,7} Kartoffel-Gurken Salat, Wasabischaum & Pflücksalat	16,5
Saccottini (Taleggio, Birne & Ricotta) ^{2,4,5,6} Paprika-ZucchiniGemüse, Datteln & Safransauce	16,5

Hauptgerichte

Zweierlei von der Ente (rosa Brust & geschmorte Keule) ^{4,5,6,7} Cassis-Rotkohl, Salbei-Grießtaler & Orangensauce	19
Wiener Schnitzel ^{2,4,6,7} Klassisch vom Kalb mit Zitrone, Sardelle & Kaper lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat, Jus	19
Dry Aged Rinderfilet (200g) ^{2,4,6} Speckwirsing, Maronenpüree, Pancetta & Portweinjus	29

Jeden Dienstag ab 17:00 Uhr:

200 g frisches Beef Tatar ^{1,2} gebratenes Wachtelspiegelei, Wasabi- und Schnittlauchcreme, Cornichons, Sardellen, Kapern, Zwiebel, frisches Treberbrot	18
--	----

Fisch

Tagesfisch

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

Tagespreis

Heilbutt ^{2,4,5,7}

Speckwirsing, Sellerie-Honigpüree & Safranschaum

19,5

Zander ^{4,5,7}

Champagnerrahmkraut, La Ratte Kartoffeln,
Ofentomaten & Pflaumenjus

19,5

Käse

Tallegio im Schinkenmantel ^{2,4,5}

Zimtpflaumen & Salat

8,5

Kleines Käsefondue vom Vacherin Mont-d'Or ^{2,4,6,7}

hausgebackene Brotecken

8,5

Auswahl erlesener Rohmilchkäse ^{1,2,7}

Ziegenkäse, Tallegio, Tête de Moine,
Tresterkäse, Schlossberger, Bleu d' Auvergne
mit Feigen-, Orangensenf und Chutney

12

Für unsere kleinen „Spizz“-Gäste

Wir möchten darauf hinweisen, dass unsere Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen vorbehalten bleiben.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Tomatensuppe

4,5

Nudeln

Tomatensauce & gehobelter Parmesan

6,5

Hausgemachte Eierkuchen

Apfelmus, Zucker & Zimt

7,5

Hausgemachte Hühnchen-Kroketten

Kartoffelpüree & Möhren

8,5

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffelpüree & frisches Gemüse

9

Kleines Schnitzel vom Kalb

Jumbo Pommes & frisches Gemüse

9,5

Kindereisbecher

2 Kugeln Eis mit Sahne und bunten Streuseln ^{1,6,7}

4,5

Dessert, Eis & Sorbet

Tagesdessert auf unserer Saisonkarte oder Angebotstafel		Tagespreis
Nougat-Zimtmousse ^{1,2,4,5,6} Safranbirne, Spekulatiuseis & Safrangel		8,5
Crème Brûlée ^{5,6} hausgemachtes Orangensorbet		8,5
Fruchtsorbet auf Prosecco ⁵		4,5
Sorbet-Variation „Spizz“ ^{1,4,5} 3 verschiedene hausgemachte Sorbets & Beerenragout		7,5
Schweden-Eisbecher ^{1,5,6,7} Schokoladen- und Vanilleeis, Apfelkompott, Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne		8,5
Winter-Eisbecher ^{1,5,6} Schoko-, Pflaumen- & Spekulatiuseis Zimtpflaumen, Baileys, Sahne		8,5
Hausgebackener Kuchen, je nach Angebot	Stück	3,5
	mit Sahne	3,8
Pralinenvariation ^{1,2,7} Auswahl erlesener Pralinen aus dem Hause Coppeneur		
	4 Stück	5
	6 Stück	7,5

Wir weisen Sie darauf hin, dass in einigen Speisen Zusatzstoffe vorhanden sind.
Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten und vermeiden die Verwendung diverser Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Emulgatoren, 7 = mit Antioxidationsmittel, 8 = geschwärzt

Für Gäste mit Allergien halten wir eine extra Karte mit Bezeichnungen bereit.

Unser kompetentes Servicepersonal hilft Ihnen gern bei der Beratung und Aufklärung