



WOHNGUT

Osterseifen



Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Salat mit Dressing Ihrer Wahl
4,00

Mildgeräuchertes sauerländer Bachforellenfilet
mit Apfel-Selleriesalat und Senf-Dill-Sahne
7,50

Parmaschinken an Melonenschiffchen
7,90

Feldsalatröschen in Kartoffeldressing
mit geröstetem Speck & Pfifferlingen*
7,50

Gegrilltes Gemüse mariniert mit Olivenöl,
Knoblauch und frischen Kräuter
7,50

Rose von hausgebeiztem Lachs
mit Kartoffelkühlein an Meerrettich-Sahne
9,90

Mozzarella di bufala auf Tomaten-Carpaccio
mit Basilikum-Oliven-Pesto
7,90

Rucola-Radicciosalat auf marinierten Tomaten
mit gegrillter Riesengarnele
9,50

Thunfisch-Tartar an Frisée
mit Kartoffelchips in Balsamico-Dressing
9,50

Vitello Tonnato
kaltes Kalbsfleisch an leichter Thunfischsauce
9,50

*saisonabhängig

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Orangenfilet und Gin-Sahne
4,00

Klare Rinderkraftbrühe
mit Gemüse-Eierstich und Gemüsestreifen
5,50

Dialog von Kartoffelsuppe und Erbsensuppe
mit Sauerländer Kochschinken
4,50

Zweierlei Paprikasuppe mit Pistazienklößchen
5,50

Cremesuppe von Spargel mit Gravedlachs*
6,50

Bärlauchrahmsuppe
mit Streifen von geröstetem Speck*
5,50

Essenz von Tomaten mit Garnelenpäckchen
6,50

Wildkraftbrühe
mit Schwäbischen Maultäschchen
5,50

Grönlandkrabbencremesuppe
mit Kräuter-Croutons
5,50

Steinpilzcremesuppe
mit Schnittlauchsahne*
5,50

Geflügelessenz
mit Eisbergkissen gefüllt mit Frischkäse
6,50

*saisonabhängig

Hauptgericht Fisch

Fisch-Beignets an Remouladensauce
mit Apfel-Sellerie-Salat und Kartoffelspalten

Gegrilltes Doradenfilet mit Sesam und Kokos,
Zuckerschote und Gemüse-Risotto

Sauerländer Bachforellenfilets
auf Blattspinat mit Dill-Kartoffeln, Krebssauce

Duett von Lachs & Zander
auf Rahmwirsing mit Kartoffelschnee

Seezungenröllchen auf Rote Bete Schaum
mit Spinatbällchen und Pariser Kartoffeln

Filet vom Red Snapper auf Zitronengras-Kokos-Sauce
mit Wokgemüse und Basmatireis

Schwertfisch vom Grill mit Olivenöl-Knoblauch-Kräuter-Pesto,
dazu Spinat und Röstkartoffeln

Medaillons vom Seeteufel, souffletierter Zander und Riesengarnelen
auf Zitronengras-Schaum mit Gemüseperlen und schwarzen Nudeln

Unsere Fischgerichte bieten wir auf Basis aktueller Tagespreise an.

Hauptgericht Fleisch

Poulardenbrust gefüllt mit Ricotta & Blattspinat
auf roter und gelber Paprikasauce, Gemüsekörbchen und Nudelnest
15,50

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
14,50

Spanferkelrücken in herzhafter Malzbiersauce mit Rosenkohl und Kroketten
14,50

Schweinefilet rosa gebraten im Kräutermantel, auf Pfifferling-Rahm-Sauce*
an Mandelbroccoli
14,50

Perlhuhnbrust auf Blutorangenjus, dazu knackige Zuckerschoten und Salbei-Gnocchi
18,00

Barberie-Entenbrust auf Orangensauce, dazu Apfelrotkraut und Williams-Kartoffeln
18,50

Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Käse auf Madeirasauce,
dazu Romanesco und Bandnudeln
19,00

Medaillons vom Rinder- Lamm- und Schweinefilet
mit gebratenem Speck, Grilltomate und Bratkaroffeln
26,50

Roastbeef rosa gebraten auf Rotwein-Schalottensauce,
dazu glacierte Zucchini-Paprika-Raute und Rosmarin-Kartoffeln
22,50

Neuseeländischer Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Thymianjus
dazu Ratatouille und gratinierte Kartoffeln
21,00

Rinderfilet vom Angus mit Café-de-Paris-Butter (Käuterbuttermischung),
Bohnenbündchen und Macairekartoffeln
28,00

Auf Wunsch bieten wir Ihnen alternative Beilagen an

*saisonabhängig

Desserts

Bayerische Creme auf Fruchtmalerei
5,50

Panna Cotta mit Waldbeeren
5,50

Creme Karamell, garniert mit frischem Obst
5,50

Obst im Tempurateig auf Ananas-Carpaccio
5,50

Limetten-Joghurt-Mousse im Hippenkörnchen
6,50

Aprikose-Terrine an Pistazieneis
6,50

Dialog von Schwarz-Weißer-Schokoladen-Mousse
an exotischen Früchten
6,50

Mandel-Parfait auf Beerenspiegel
6,00

Zimt-Parfait an Rotweinbirne
6,00

Nuss-Nougat-Creme in Baumkuchenmantel
5,50

Bailey's Parfait an exotischen Früchten
6,00

Käsevariation mit Weintrauben und Nüssen
8,50

Mitternachtssnack
Auswahl von Käsespießchen | kleinen Mettwurstchen | Schnitzelchen
Party-Frikadellen | deftige Mitternachtssuppe
Baguette & Kräuterbutter
9,50

Gerne beraten wir Sie auch über saisonale Speisen
z.B. in der Spargel- oder Weihnachtszeit