

Mittagskarte

Vorspeisen

Wanderer Salat ✦

Bunter Salat
mit Hausdressing

E,G,SF,S,SCH

6.90

Tatar

SAFRAN | ERBSE | TAPIOKA

Feines handgeschnittenes irisches Rindfleisch
mit Erbsencreme, knusprigen Tapiokacracker
und Safranaïoli

S,M,E

18.50

Ziegenkäse ✦

BITTERORANGE | KRÄUTER | GRANATAPFEL

Gebratener flambierter Ziegenkäse
mit Bitterorangen-Granatapfel Chutney
und Kräutersalat

M,G,SF

15.50

Suppe

Brezensuppe

BREZE | BERGKÄSE | KRÄUTER

Feiner Rindfleischfond mit gerösteten
Brezenstücken, Bergkäse, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern

M,G,S

6.90

Pasta & Co.

Kürbis ✦

RICOTTA | OLD AMSTERDAM | BUTTERNUT

Handgemachte italienische Pasta
gefüllt mit heimischer Butternutfüllung,
süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis
und kräftigem Old Amsterdam

G,M,E,S,SF

24.90

Trüffel ✦

RISOTTO | TRÜFFEL | KÄSE

Cremiges Waldpilzrisotto mit saisonalen Pilzen,
Trüffel und nussig mildem norditalienischen
Kuhmilchkäse

M,S

28.50

Wir danken euch recht herzlich für euren Besuch
& wünschen euch eine schöne Zeit bei uns!



Fleisch

Entenbrust & Pfifferling

RÜBE | PILZ | ENTE

Entenbrust an sämigem Steckrübenpüree
mit sautierten Pfifferlingen
und Creme de Cassis Jus

G₁, E, M, S, SD

28.90

Rind

ZWIEBEL | PILZ | KARTOFFEL

Gebrautes Rinderlendensteak
mit saisonalem Pilztrifolati, Zwiebelchutney
hausgemachten Kartoffelkrapfen
und Portweinjus

S, M, G₁, SD, SF

34.90

Wildschwein

TOPFEN | PREISELBEERE | MARONI

Zart geschmortes Wildschweinragout
mit hausgemachten Topfenserviettenknödel,
gerührten Preiselbeeren und glasierten Maroni

G₁, SF, S, M

25.50

Fisch

Saibling

SPINAT | PORTWEIN | KARTOFFEL

Sanft gegarter Saibling an Spinat a la Creme,
samtiges Kartoffelpüree, Babykapern, goldbrauner
Nussbutter, Portweinreduktion und Brotknusper

G, E, M, F, SD

26.90

Burger

Smashed Burger

GUANCIALE | KÄSE | CHIPOTLE

Saftiger Burger mit resch gegrilltem Fleisch,
italienischem Speck, würzigem Käse,
Chipotlesauce, Pommes,
Ketchup & Mayonnaise

G₁, G₂, E, S, M, SE

21.90

Sweets

Crème Brûlée ♣

SAHNE | BROMBEER | MANDEL

Klassische Crème Brûlée mit hausgemachtem
Brombeersorbet und Mandel-Karamellchip

E, M, MA

9.50

Moelleaux au Chocolat ♣

SCHOKOLADE | KIRSCHEN | EIERLIKÖR

Hausgemachter französischer Schokokuchen
mit flüssigem Kern, Eierliköreis und eingelegten
Schattenmorellen

M, G₁, E

10.90

Hausgemachtes Eis ♣

Eierliköreis
Brombeersorbet
Bourbon Vanille Eis
Schokoladeneis

E, M, SD

Preis pro Kugel

3

✦	Vegetarische Gerichte
✦ ✦	Vegane Gerichte
E	Eier
F	Fisch
K	Krebstiere/Schalentiere
M	Milch
S	Sellerie
SD	Schwefeldioxid, Sulfite
ER	Erdnüsse
MA	Mandeln
H	Haselnüsse
P	Pistazien
PE	Pecannüsse
KA	Kaschunüsse
MC	Macadamia- und Queenslandnüsse
WA	Walnüsse
G₁	Gluten Weizen
G₂	Gluten Gerste
L	Lupine
SCH	Schalenfrüchte
SF	Senf
SO	Soja
W	Weichtiere/Mollusken
SE	Sesam