

Aperitifempfehlung

Sarti Spritz

Sarti auf Eis mit Prosecco, Sprudelwasser

ℳ Limettenscheibe

EUR 7,50

Menü

Gebackene Scampi im Kartoffelmantel an Knoblauchmayonnaise

und bunten Blattsalaten

Feine Suppe vom Pfifferling

mit eigener Einlage

150g Rinderfilet mit frischen Rahmpfifferlingen

ℳ Rosmarinkartoffeln

Mousse von weißer Schokolade ℳ gebrannten Mandeln

garniert mit frischen Früchten

EUR 57,30

Weinempfehlung

2025-er Grauburgunder, trocken

Weingut Markus Schneider

Flasche 0,75l EUR 29,00

Karaffe 0,25l EUR 10,00

Rund um den Pfifferling

Vorspeisen

- 503 *Gebratene Gnocchi, gefüllt mit Mozzarella & Pfifferlingen
auf Rahmpfifferlingen* EUR 15,50
- 263 *Feine Suppe vom Pfifferling
mit eigener Einlage* EUR 9,90

Hauptgänge

- 332 *Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu Ofentomate mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln* EUR 28,30
- 308 *Bandnudeln in Rahm mit frischen Pfifferlingen
und Schnittlauch (vegetarisch)* EUR 28,90
(Vorspeisenportion ohne Salat) EUR 13,30
- 700 *Streifen vom Rinderfilet an Portweinsauce mit frischen Pfifferlingen,
feinem Gemüse und Mini-Röstinchen* EUR 31,60
- 442 *Zanderfilet auf Rieslingsauce, mit frischen Pfifferlingen,
feinem Gemüse und Wildreis* EUR 30,60

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Vorspeisen

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>	EUR	15,50
506	<i>Gebackene Scampi im Kartoffelmantel an Knoblauchmayonnaise und bunten Blattsalaten</i>	EUR	15,30
505	<i>Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austernbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert</i>	pro Stück EUR	4,40

Suppen

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	EUR	7,10
-----	--	-----	------

Fleisch

331 *Schweineschnitzel „Balkan Art“
mit Paprikasauce, dazu pommes frites* EUR 21,60

354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 22,60

370 *„Journalistenteller“
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce
und Sauce Hollandaise* EUR 22,60

345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust
dazu Kräuterbutter, Speckhörnchen und Bratkartoffeln* EUR 27,10

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf EUR 0,40

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Steaks vom argentinischen Rind

150g Filetsteak	€	28,10
200g Filetsteak	€	34,10
250g Filetsteak	€	40,10
150g Rumpsteak	€	26,00
200g Rumpsteak	€	31,50
250g Rumpsteak	€	36,80

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette*

- 368 „Red Label“
200g Rumpsteak mit Pfeffersauce
und pommes frites EUR 35,70
- 367 „Pariser Pfeffersteak“
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln EUR 38,30
- 374 „Steak & Lobster“
150g Rinderfilet mit 3 Scampi ohne Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette EUR 41,00

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

- 305 „Vitaminteller“
150g Rinderfilet mit Kräuterbutter, an bunten
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,
dazu Hausdressing und Baguette EUR 34,90
- Portion Mayonnaise/Ketchup EUR 0,40

Fisch & Vegetarisch

- 448 6 Stück Scampi ohne Schale gebraten,
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette EUR 33,70
- 447 Gemüseschnitzel (vegetarisch) mit Rahmchampignons,
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln EUR 21,20

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Kinderteller

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

- 433 Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen
und pommes frites EUR 8,40
- 434 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,
Blumenkohl und zerlassener Butter EUR 8,40

Dessert

- | | | |
|-----|---|----------|
| 461 | <i>3 Kugeln gemischtes Eis</i> | EUR 6,00 |
| 462 | <i>3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne</i> | EUR 6,90 |
| 463 | <i>Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Vanilleeis</i> | EUR 8,90 |
| 465 | <i>Affogato al caffè
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i> | EUR 5,50 |
| 466 | <i>Mousse von weißer Schokolade & gebrannten Mandeln
garniert mit frischen Früchten</i> | EUR 9,60 |