

Restaurant „Aussichtsreich“

- ... klassische Gerichte
- ... moderne Akzente
- ... international interpretiert
- ... und aussichtsreich serviert

Aus dem Suppentopf

- Weißweinsuppe
mit Krustellion vom Lachs & Grapefruitfilets 9 €
- Tagessuppe „Aussichtsreich“ serviert mit Brot 9 €

Vorspeisen und Salate

- Kleiner gemischter Vorspeisensalat 7 €
- Ragout Fin ~ das Original ~
cremiges Kalbsragout mit Rinderzunge,
Champignons und Bergkäse überbacken,
dazu Toast 12 €
- Winterlicher Blattsalat,
mit warmen Speck- Sahnedressing, Zwiebeln, Ei
und Strauchtomaten, Croutons 19 €
- Gebackene Süßkartoffelspalten,
mit Bengalischer Pfeffermayonaise, karamellisierten
'Di Genova' und Blattsalaten 19 €
- Bunter Bauernsalat mit mediterranen
Semmelstaler, Oliven, Fetakäse und
Tomatenvinaigrette 19 €
serviert werden die Salate mit Brotkörbchen

Aus Topf und Pfanne

Bratenbrot „Aussichtsreich“,
saftiger Schweinebraten auf Roggenbrotscheiben,
Senfcreme, Gewürzgurke und
leichtem Radieschen- Salat 16 €

Das „Ganze“ warm mit deftiger Bratensoße 19 €

Steak au four ~ der Klassiker ~
kurz gebratenes Schweinerückensteak
mit Ragout Fin und Bergkäse überbacken,
dazu Marktgemüse und Pommes Frites 25 €

Schmortopf vom Hirsch
mit Wurzelgemüse im Brotlaib serviert,
Mango- Kürbissalsa, Schmandcreme 23 €

Gebratenes Lachsfilet in
Weißweinsoße, mit Wirsing, Belugalinsen-
ragout und gebratene Risoleekartoffeln 26 €

Gesottenes Schweinebäckchen in Rotweinjus
auf Kartoffel- Sellerie- Stampf, Baconchips 24 €

Pulled Gans Burger

mit Teriyaki- Preiselbeer- Chutney, Rotkohlsalat,
Süßkartoffelwedges und Bengalischer
Pfeffermayonaise

19 €

Vegetarisch

Pasta mit gebratenen Kräutersaitlingen
Sahnesauce, Kirschtomaten, Zwiebeln und
Parmigiano

20 €

Süße Naschereien

Johannisbeersorbet

mit beschwipsten Beerchen und
Milchmädchensauce

9 €

Karamell- Popcorn- Parfait

mit Beerenragout

9 €
