

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

Pikante Kürbiscremesuppe
mit Curry, Karottenstroh und
Karamellisierten Kürbiskernen 9 €

Tagessuppe „Aussichtsrreich“
serviert mit Brot 9 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Salat
mit Tomate, Gurke, Paprika und
Balsamico-Dressing 9 €

Im Filoteig gebackener Fetakäse,
an herbstlichen Blattsalaten mit Himbeerdressing,
Beeren-Chutney 19 €

Geschmolzener Ziegenkäse
mit einer Honig-Dattelglasur,
auf Rote Beete Carpaccio, mit Friséesalat 19 €

serviert werden die Salate mit Brotkörbchen

Aus Topf und Pfanne

In Walnussöl glaciertes Wirsingröllchen
mit Süßkartoffel und getrockneter Tomate,
Kürbis-Kartoffel-Stampf und
Zitronen-Gorgonzola-Schaum
(vegetarisch) 24 €

Kalbsschnitzel
mit Lyoner Bratkartoffeln und
buntem Blattsalat 30 €

Geschmortes Ochsenbäckchen
an Sellerie-Kartoffel-Püree, Gewürzjus und
Vanille-Balsamico-Schalotten 26 €

Schweinefilet im Speckmantel
mit gebratenen Semmelknödel,
Blumenkohl und Cognac-Pfeffer-Sauce 24 €

Gebratenes Zanderfilet
gebettet auf einem Duett von Erdäpfeln und
Rahmwirsing 24 €

Süße Nascherei

Crème Brûlée

mit Cassis-Sorbet

9 €

Schokoladenmalheur

auf beschwipstem Beerenragout und Vanilleeis

9 €

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~ das Original ~

cremiges Kalbsragout mit Rinderzunge,
Champignons und Bergkäse überbacken,
dazu Toast

12 €

Bratenbrot „Aussichtsréich“,

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 €