

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

- Maronencremesuppe
mit Glühweinschaum 9 €

- Tagessuppe „Aussichtsreich“
serviert mit Brot 9 €

Vorspeisen und Salate

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

- Kleiner Rapunzel-Salat
mit Granatapfelkernen, Speckchips und
Himbeerdressing 9 €

- „Cocktail von der Garnele“
mit Papaya und Gurke, in pikanter
Tomatencreme 12 €

Hausgeräucherte Entenbrust
auf grünem Selleriesalat, mit Apfel und Walnuss,
Cranberry-Rum-Chutney, serviert mit
Lebkuchenbrot 19 €

Geschmolzener Ziegenkäse
mit einer Honig-Dattel-Glasur, auf Rote Beete
Carpaccio und Friséesalat 19 €

serviert werden die Salate mit Brotkörbchen

Aus Topf und Pfanne

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

Im Lebkuchengewürzsud geschmortes Ochsenbäckchen
auf gelbe Möhren-Mousseline, sautierten Risoleekar-
toffeln und glacierten Baby-Möhrchen 26 €

Winterlich aromatisiertes Wildragout
mit gebratenem Dürrobst-Semmelknödel und
glaciertem Rosenkohl 25 €

Gebratene Maispoularde
auf warmen Belugalinsensalat mit marinierten
Süßkartoffelspalten 24 €

Duett von Lachs und Zander
auf Rahmwirsing gebettet, mit Nusskartoffeln 24 €

Süße Nascherei

Crème Brûlée
mit Cassis-Sorbet 9 €

„Glühwein trifle“
mit vanille-Schmand-Creme und
Spekulatius-Crunch 9 €

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~ das Original ~

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

12 €

Bratenbrot „Aussichtsreich“,

saftiger Schweinebraten auf Roggenbrotscheiben,
Senfereme, 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 €