

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

- Französische Zwiebelsuppe 9 €
mit Käsecroutons

- Tagessuppe „Aussichtsreich“ 9 €
serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

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

- Klassisches Beef Tatar 20 €
mit Sardellen, Kapern, Cornichons
Zwiebel und gebratenes Wachtelei

- Gebackener Blumenkohl 16 €
auf Hummuscreme, Granatapfel
und Cranberry-Chili-Marmelade

Aus Topf und Pfanne

- Original Wiener Schnitzel 29 €
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel,
dazu ein kleiner bunter Blattsalat
mit Balsamico-Dressing

- Im Gewürzsud geschmortes Lamm 26 €
auf Nussbutterkartoffelcreme und Rosenkohl

- In Zitronenbutter glasiertes Maishähnchen 24 €
auf Rübchenkompott, Risoleekartoffeln,
und Parmesan- Frischkäse-Sauce

- Gebratenes Saiblingsfilet 23 €
auf geröstetem Nudelrisotto, Ratatouille und
Limetten-Kräuter-Gremolata

Vegetarisch und vegan

Offene Lasagne 23 €

gefüllt mit in Tomaten Fumet gegartem Gemüse,
Parmesan-Béchamelsauce, Pesto und Panko-
Crunch (auch vegan möglich)

Filoteig Zigarren mit Gemüsefüllung 19 €

Salatbouquet, Mango-Chili-Salsa und
Balsamico-Dressing

Süße Nascherei

Geschmolzene Feigen und Ziegenkäse 9 €

in Beeren-Balsamico-Jus, Pfeffer-Crunch-Erde,
Gelee von Rosmarin-Birnen-Likör

Halbgefrorenes von der Kokosnuss 9 €

mit DON PABLO karamellisierte Ananas,
Orangen- und Kokoschips

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~ das Original ~ 12 €

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

Bratenbrot „Aussichtsreich“, 16 €

saftiger Schweinebraten auf Roggenbrotscheiben,
Senfcreme, Gewürzgurke und
leichtem Radieschen- Salat

Das „Ganze“ warm mit deftiger Bratensoße 19 €

Steak au four ~ der Klassiker ~ 25 €

kurz gebratenes Schweinerückensteak
mit Ragout Fin und Bergkäse überbacken,
dazu Marktgemüse und Pommes Frites