

Restaurant „Aussichtsreich“

... klassische Gerichte

... moderne Akzente

... international interpretiert

... und aussichtsreich serviert

Aus dem Suppentopf

Pastinaken-Kartoffel-Cremesüppchen
mit Speckstreifen 8 €

Tagessuppe „Aussichtsreich“ 7 €
serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat 9 €

mit Tomate, Gurke, Paprika
und Honig-Balsamico-Dressing

extra groß 12 €

Ziegenkäse-Bruschetta 17 €

mit Dattelhonig gratiniert, Rote Bete Blattsalat
und Balsamico-Dressing

Salat vom Rosenkohl 17 €

mit Schmand-Dressing und geröstetem Speck-Crunch

Aus Topf und Pfanne

Kaninchenkeule 24 €

in Lebkuchen-Backpflaumensauce geschmort, an
Kartoffelpüree und glasierten Flower Sprouts

Cordon bleu vom Hähnchen 22 €

mit Almkäse und hausgemachtem Rinder-
rohschinken, Mischgemüse und Bratkartoffeln

Wildgulasch 23 €

im Gewürzsud geschmort, geschmelzten Kartoffel-
klöße und Apfelrotkohl

Fasanenbrustfilet 25 €

im Speckmantel gebraten, auf Sellerie-Kartoffel-
Creme mit warmen Kohlsalat und Balsamico-
Cassis-Jus

Gebratenes Lachsfilet 24 €

auf Rübchen-Kompott mit Kartoffelecken

Vegetarisch / Vegan

Kürbísbrotknödel 19 €
mit Topping von der getrockneten Tomate auf
Gemüsepotpourri

Mariniertes Rotkohlsteak 20 €
auf Knollenselleriemousseline mit Cashewnüssen
und Sprossen

Süße Nascherei

Crème Brulée mit Cassis Eis 9 €

Zimtparfait 9 €
mit herbstlichem Früchteragout in Glühweinsauce

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 Mischgemüse und Pommes Frites