Schlemmermenü „Rauchfang“

Jakobsmuschel & Garnele
auf gegrilltem Gemüsesalat
Grilled scallop & scampi on grilled vegetable salad

***

Pfifferlingsrahmsüppchen
Chanterelle cream soup

***

Kaninchenrücken im Seranoschinkenmantel
auf Kräuterpüree mit Estragonsoße
und Zuckerschoten
Saddle of Rabbit in Serrano ham on potato mash with glazed mangetout

***

Panna Cotta von der Erdbeere
mit Sesamchip und Pistazieneis
Cooked strawberry-cream with sesame chip and pistachio-ice

Als 4- Gänge-Menü: Euro 34,50
Als 3- Gänge-Menü mit Suppe : Euro 28,00

Weinstube Rauchfang

Leichte, raffinierte und klassische Gerichte zu Ihrem Lieblingswein

Gluten- und laktosefrei

Gegrillte Jakobsmuschel und Riesengarnele
auf lauwarmen Gemüsesalat **11,50**
Grilled scallops and prawns on warm vegetable salad

Tagliatelle mit Kalbfleisch & Pfifferlingen **11,50**
Tagliatelle with veal and chanterelles in cream

Kräuterpfannkuchen mit einer pikant-feurigen Füllung
aus Pfifferlingen, Zuckerschoten und Schweinefiletspitzen **12,50**
Herb pancake with spicy filling of mushrooms, vegetables and stripes of pork

Hacksteak vom Kalb
mit Rahmpfifferlingen und Rosmarinkartoffeln **13,50**
Patty of pure veal with chanterelles and rosemary potatoes

Zwei Bratwürstchen von der Wildsau
mit Kartoffelpüree und Salatbouquet und Preiselbeer-Senf **12,50**
Sausages' from wild boar with potato mash and salad garnish

Winzerschnitzel –
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat **11,50**
Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad

Vegetarisch

Pifferlingspfanne – Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel
in der Eisenpfanne serviert **11,50**
Chanterelles with cream, homemade dumplings served in a pan

Salate und Fisch

Knackige Marktsalate mit gebratenen Riesengarnelen
und Dressing von weißem Balsamico **14,50**
Crispy lettuce with prawns and dressing of white balsamic vinegar

Bunter Sommersalat
mit gebratener Poulardenbrust und Früchten der Saison **13,50**
Colorful summer salad with grilled Chicken supreme and fresh fruits

Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Speckstreifen
Buttercroutons und weißes Balsamicodressing **12,50**
Salad with chanterelles and bacon strips, croutons and white balsamic dressing

****

Laktosefrei
Ganze Scholle ohne Gräten „Finkenwerder Art“
mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten **15,90**
Whole plaice without fish bones with bacon and salad

Heimische Forellenfilets gebraten nach „Müllerin Art“
mit Kräutern und Zitrone, dazu servieren wir flüssige Butter,
Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat **16,50**
”Trout Meunier" from the Wisper with liquid butter,
horseradish, parsley potatoes and salad **als kleine Portion** **11,50**

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
mit hessischem Kartoffel-Gurkensalat **13,50**
Perchfilet fillet crispy fried on the skin with Potato-cucumber salad
als kleine Portion **9,50**

Doradenfilets „royal“ mit Kräuterkruste **15,50**
dazu Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln
filets of seabrass with herbcrackling and tomatovegetable

Rauchfang - Specials

“*P*ilztöpfchen”
zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen,
im Töpfchen serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln
"Chanterelle pot" two medallions of pork with mushroom ragout
in a pot served with homemade dumplings **15,50**
als kleine Portion **11,50**

***Z*wei klassische Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone am Spieß**
dazu Steakhouse Pommes Frites und Salatbouquet **15,50**
Escallops’ of veal with lemon, French fries and salad

***K*aninchenrücken im Seranoschinkenmantel** **17,50**
auf Kartoffelpüree mit Zuckerschoten und Estragonsoße
Saddle of Rabbit in Serrano ham on potato mash with glazed mangetout

***K*albsleber „Berliner Art“**
mit Kartoffelpüree, geschmorten Apfel- und Zwiebelringen
Thymiansauce und Blattsalaten **17,50**
Calf’s liver "Berlin style" with sweet potato-mash , **als halbe Portion** **9,90**
Stewed apple and onion rings, thyme sauce and leaf salad

***L*ammkrone mit Kräuterkruste rosa gebraten**
auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln
und Thymianjus **21,50**
Roast of lamb with herbal crackling on Mediterranean vegetables
with rosemary potatoes and thyme sauce

Glutenfrei
„Surf & Turf“
Gegrilltes Rumpsteak mit Riesengarnelen
auf Bratkartoffeln, grüne Pfeffersauce und Blattsalate **23,50**
Entrecote and prawns with pan fried potatoes and mixed salad

***G*rillteller “Rauchfang”**
Rumpsteak , Lammkrone und Bratwurst vom Wildschwein
dazu reichen wir Sommergemüse, Bratkartoffeln, Grüne Pfeffersauce
und gebackene Zwiebelringe **24,50**
By popular demand: Our grill "Rauchfang" **Für 2 Personen** **35,00**
Rumpsteak, sausage of wild boar and roasted lamb with seasonal vegetables,
fried potatoes, green pepper sauce and baked onion rings

Dessertauswahl für Gaumen und Nase

Kombination ***5,50***
***Tasse* Espresso mit süßer Überraschung und einer Schokopraline**
espresso, sweet surprise and chocolate

Laktosefrei
Sorbetvariation von **6,00**
Erdbeere, Mango-Koriander und Williamsbirne
Variation of 3 different sorbets

Eisvariation von dunkler Schokolade, Pistazie und Bourbon-Vanille **6,00**
Mixed icecream

Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis **6,50**
Warm chocolate soufflé and icecream

Erdbeer Panna Cotta mit Pistazieneis und Sesamchip **6,50**
Raspberry panna cotta with pistachio ice cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne **6,50**
Warm apple-strudel with icecream

Ziegenfrischkäse mit Honig karamellisiert und Birnensorbet **6,50**
Young goat cheese, with raspberry sorbet

Schnupperdessert für die Nase– nicht für den Gaumen ! ***7,50***
Wer hat die beste Nase? Erraten Sie den Duft von 12 Weißwein-
oder 12 Rotweinaromen.
Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen von Ananas bis Zitrusfrucht,
for your nose only –guess those typical flavours
Wenn Sie alle Düfte erraten, sind das Schnupperdessert und ein Dessert Ihrer Wahl für Sie gratis!

Unsere flüssigen Desserts :

Madame Dor der neue Pralinen-Likör aus dem Hause Asbach	**4 cl**	**4,00**
Grand Manier (Rouge) auf Eis	**2 cl**	**4,00**
Cointreau auf Eis	**2 cl**	**4,00**
Bailey's auf Eis	**4 cl**	**4,00**
Heißer Amaretto mit Sahne	**4 cl**	**4,00**
Kosakenzipfel mit Espresso	**4 cl**	**6,00**

Eine weitere Auswahl hochwertiger Spirituosen finden Sie auf uns Getränkewagen

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte

Pfifferlingsrahmsuppe mit Seranochip **5,50**
Cream soup of chanterelles with seranochip

Geeiste Gurkenkaltschale mit Joghurt und Kräutern
dazu ein Garnelenspieß **6,50**
Iced Cold cucumber soup with yogurt and herbs to a shrimp skewer

Thai-Fischsuppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras und Chili **7,50**
Spicy fish stew with cocomilk and chili

****

Gluten- und Laktosefrei
Carpaccio vom Hirschrücken aromatisiert
mit Trüffelöl und gehobeltem Grana Pardano **10,50**
Carpaccio from deer flavored with truffle oil and grated Grana Pardano

"Süße Ziege"
mit Honig gegrillter Ziegenkäse auf kleinem Salat
garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl **10,50**
Grilled goat cheese with honey on a small salad, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikumpesto
und Balsamico im Salatnest **8,50**
Mozzarella and tomato with basil pesto and balsamic on salad

Kalbsbries in Butter gebraten mit Rahmpfifferlingen **12,50**
sweetbread from veal sautéed in butter served with chanterelles

Glutenfrei
Tete de Moine
Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren **6,50**
Swiss cow's milk cheese called "head monk cheese" with cranberry-jam

Rustikale Vesper auf der Schieferplatte
Käse und Schinkenvariation mit Brot und Butter **11,50**
Rustic assorted cheese and ham plate, bread and butter