

Indian Summer am Rhein genießen

Aperitiv

- Aperol Spritz – Hugo –Aperol Maracuja
5,50

Caipirinha Cocktail
6,50

Vorspeise

- Kürbiscremesuppe
mit Chillifäden
5,50

Große Kürbiscremesuppe
mit Gambas
9,50

Mix Tapas –Platte
Datteln im Speck, Champignons, Gambas,
geräuchertem Lachs, Pimientos
Auberginen, Melone Schinken & Zucchini
Frittierte Sardellen, Oliven & Alioli
13,00

Melone mit Serrano Schinken
8,50

Gebratene Pimientos de Padron
mit Meersalz
6,50
Großer Indiansalat
mit gegrillten Roastbeefstreifen & Kürbis,
Tomaten & Parmesan
14,50

Hauptgericht

- Hirschmedallions
Wildsauce mit Pfifferlingen, Kroketten
,Apfelrotkohl und Preisbeeren
25,50

Herbst Spaghetti
Kürbis-Hähnchenbruststreifen
in Knoblauch-Chiliöl
14,50

Risotto
von Kürbis & Gambas,
Chili, Parmesan und Rucola
15,50

Lammkoteletts „gegrillt“
vom Karree,
Bratkartoffeln und Salat
23,50

Schweinemedallions
„gerösteten Champignons“
dazu Süßkartoffeln Pommes frites
19,50

- Kalbsleber Geschmetzeltes
in feiner Sauce mit Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree
und Salat
17,50

- Fish and Chips
„im Bierteig gebacken“
Remouladensauce, Pommes frites und Salat
15,50

- Gegrilltes „Brancin Filet“ (Wolfsbarsch)
auf Blattspinat und Bratkartoffeln
19,50

- Lachsfilet „gegrillt“
auf Blattspinat dazu Bratkartoffeln
20,50

Dessert

- Crema Catalana
mit karamellisierten Bananen
6,00

- Warmer – Apfelstrudel mit
vanilleeis und Sahne
6,00

- Warmes Schokosoufflé
mit vanilleeis Gartenfrüchten
6,50

Weinempfehlung

- Espenhof Grauburgunder
Ein wunderbar fruchtiges Bouquet mit animierender
Aromavielfalt von gelben Äpfeln, Pfirsich und Honigmelone, die
einhergehen mit Nuancen von Pistazie und Kokos.
0,20l 6,50

Vino Pomal

- Kirschrot mit veilchenartigen Schimmern.
Dominanz von Blumen, Früchten gemeinsam mit Lakritz, Vanille sowie
Geröstetem.
ausgeglichen, sanft und frisch. Gute Struktur und weiche Tannine.
Spanien
0,20l 6,50

Bierempfehlung

- Original Bayerisch Festbier vom Fass
König Ludwig Hell oder Dunkel
0,30l 3,00
0,50l 4,90

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

The summer
enjoy on the Rhine

Starter

pumpkin cream soup
with chilli threads

5,50

Big pumpkin soup with prawns

9,50

Mix tapas plate

Dates in bacon, mushrooms, prawns,
smoked salmon, pimientos

Eggplant, melon ham & zucchini
Deep-fried anchovies, olives and alioli

13,00

Melon

with Serrano ham

8.50

Roasted Pimientos de Padron

with Seasalt

6.50

Main dish

Deer medallions

Wild sauce with chanterelles, croquettes, red cabbage and
price berries

25.50

Autumn spaghetti squash chicken breast strips in garlic
chilli oil

14,50

Risotto

of pumpkin and prawns,

Chili, Parmesan and rocket

15.50

Lamb chops "grilled"

from the square,

Fried potatoes and salad

23.50

fish and chips

"Baked in beer batter"

Remoulade sauce, french fries and salad

15.50

Pork filets

"Roasted mushrooms"

with sweet potatoes French fries

19.50

Veal liver sliced

in fine sauce with onions, with mashed potatoes and salad

17,50

Grilled "Mediterranean sea bass filet"

Boiled potatoes and salad

19.50

Salmon fillet "grilled"

on spinach with fried potatoes

20.50

Dessert

Warm - apple strudel with

vanilla ice cream and cream

6.00

Hot chocolate soufflé

with vanilla ice garden fruits

6.50

beer recommendation

Original Bavarian Festbier, from the barrel
King Ludwig light or dark

0,30l 3,00
0,50l 4,90