

## Vorspeisen Starters

Feldsalat mit Croûtons und Parmesan 7,00 €  
Corn salad with croutons and parmesan  
zusätzlich mit Ziegenkäse und Mango-Ananaschutney 11,00 €  
additionally with goat cheese and mango pineapple chutney  
mit gebratener Damwild-Salsiccia 11,00 €  
with roasted deer salsiccia

Jacobsmuscheln in „Hühnerfett“ confiert 13,50 €  
Gemüse, Fusilloni, Velouté, Korallenchip  
Scallops cooked in "chicken fat"  
vegetables, Fusillioni, Velouté, coral chip

Quinoa, Linsen, Blumenkohl – als Salat  
Lachsroulade & gebeizter Lachs  
Basilikummayonnaise 12,50 €  
Quinoa, lentils, cauliflower - as a salad  
Salmon roulade & pickled salmon, basil mayonnaise

Kalbfleisch, rosa & Büffel-Mozzarella  
Thunfischsauce & Rote Bete, Basilikum 12,00 €  
Veal, pink & buffalo mozzarella  
tuna sauce & beetroot, basil

## Suppen Soups

Riepener Hochzeitssuppe 6,00 €  
Graupennudeln, Eierstich, Klöße  
Riepener "Wedding Soup"  
Clear chicken soup, meat dumplings, noodles

Tomaten-Kürbissuppe mit Zitronensahne 8,50 €  
und Garnelenragout  
Cream soup of tomatoes and pumpkin with lemon cream and shrimps

### **Sie sind mehr als 8 Personen?**

Gern reichen wir Ihnen unsere kleine „August“ Speisekarte.

## Hauptgerichte Main Courses

Schmiedepfanne „August“

Schweinemedallions, Rumpsteak, Sauce Béarnaise,  
frische Gemüse, Bratkartoffeln

24,00 €

Schmiedepfanne "August" - Medallions of pork and beef  
sauce béarnaise, vegetables and fried potatoes

Schnitzel vom Iberico-Schwein -Eichelmast-

Schweinemedallion, Pulled porc à la crème  
und Pilzravioli, Pilzrahm, gebratene Pilze

21,00 €

Schnitzel from Iberico pig

Pork medallion, Pulled porc à la crème  
and mushroom ravioli, mushroom cream, fried mushrooms

Filet vom weißen Heilbutt - Wildfang, Barentsmeer

Linsen, Gemüse, Romanasalat - geschmort

Schweineknusper, körnige Senfsauce, Milchschaum, Salat

26,00 €

Filet of white halibut

lentils, vegetables, romaine lettuce - braised  
pork crispy, grainy mustard sauce, milk foam, salad

Rote Bete-Fusilloni

eingelegter Kürbis mit Büffel-Mozzarella

und grünem Spargel

21,50 €

Beet Fusilloni with pickled pumpkin with buffalo mozzarella  
and green asparagus

Entrecôte vom US-Beef ca. 250 g

Schalottensauce, Bohnengemüse, Pommes frites

dazu Pfeffermelange von Ingo Holland & geräuchertes Meersalz

32,00 €

US entrecôte, shallot sauce, beans, French fries

with pepper melange from Ingo Holland and smoked sea salt

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir die Rechnungen nur Tischweise erstellen

# Ihr/Euer Menü

Quinoa, Linsen, Blumenkohl – als Salat

Lachsroulade & gebeizter Lachs

Basilikummayonnaise

Quinoa, lentils, cauliflower – as a salad

Salmon roulade & pickled salmon, basil mayonnaise

-oder vegetarisch mit Ziegenkäse-

or vegetarian with goat's cheese

oder or

Tomaten-Kürbissuppe mit Zitronensahne

Garnelenragout

Cream soup of tomatoes and pumpkin with lemon cream and shrimps

\*\*\*

Haxe und Rücken vom heimischen Reh

Waldpilzsauce, roh gerührte Preiselbeeren, Spitzkohl,

Pilze, Williamskroketten

Hock and back from the domestic deer

Wild mushroom sauce, raw-stirred cranberries, pointed cabbage,

mushrooms, Williamskroketten

oder or

Gebratene Perlhuhnbrust mit Gewürzlack

Pulled Pork – à la crème, Brokkoli

Kartoffelplätzchen mit Tomaten und Oregano, Mimolette

Roast guinea fowl breast with spice lacquer

Pulled Pork – à la crème, broccoli

potato cookies with tomatoes and oregano, mimolette

\*\*\*

Haselnuss & Walnuss

Parfait, Eis, Schokolade, Orangenknusper

Hazelnut & walnut

Parfait, ice cream, chocolate, orange crunchy

41,00 € pro Person

## Weinempfehlung

2015 Schloss Saarstein

Riesling, Spätlese, feinherb

Weingut Schloss Saarstein, VDP-Mosel

Glas 0,15l 8,50 € Flasche 42,00 €

2012 Chianti *Reserva*

~colli senesi~

Tenuta Panizzi, Toscana – Italien

Glas 0,15l 9,00€

## Dessert Desserts

Crème Brûlée ~nach französischer Originalrezeptur~  
Gebrannte Vanillekrem, Vanilleeis 7,80 €  
Crème Brûlée - flamed vanilla cream with vanilla ice cream

Gemischtes Eis  
mit Sahne 5,20 €  
Variation of ice cream with whipped cream

Hausgemachte Rumtopf Früchte  
mit Beeren, Rum und Vanilleeis 7,50 €  
Homemade Rumtop fruits  
with berries, rum and vanilla ice cream

Hausgemachtes Zimteis  
mit heißen Schattenmorellen 7,80 €  
Homemade cinnamon ice cream  
with hot shadow morels

Geeister Cappuccino  
mit Eierlikörsahne 6,20 €  
Cappuccino ice cream with whipped cream of egg liqueur

Hausgemachtes Williams Birnensorbet  
Homemade pear sorbet filled up with  
mit 2 cl Williams Christbirnen Brand, Vallendar 8,10 €  
mit 2 cl Williams Christbirnen Brand aus dem Hause Ziegler 10,80 €  
mit Prosecco aufgefüllt 7,60 €  
eine Kugel Sorbet/ one scoop of sorbet 3,20 €

Liebe Gäste,  
im Rahmen des Lebensmittel-Kennzeichnungs-Gesetzes sind wir verpflichtet auf Allergene in unseren Speisen hinzuweisen. Sämtliche unten genannte Allergene können in allen unseren Speisen und Getränken enthalten sein:  
1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen;  
7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen;  
12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere.

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter, sie geben Ihnen gern Auskunft, bzw. Einblick in unsere Dokumentationsmappe.**