

Gruppenkarte

Suppen

Erbsen-Minzsüppchen – Wasabi und Grüner Apfel 9,50

Unsere Vorspeisen

Bunt gemischter **Beilagensalat mit Wildkräutern** und gerösteten Kürbiskernen 6,50

Zweierlei Bruschetta:

...mit Tomaten, Parmesan und Blauschimmelfrischkäse mit Walnuss und Birne 7,50

Burrata - in Parmaschinken gebraten , 14,50
Tomaten-Brotsalat und Basilikumöl

Hauptspeisen

Zucchini-Auberginenroulade – gefüllt mit Champignons und Kräuter Cous Cous 17,50
Gorgonzolarahmsauce, Rosmarinkartoffeln

Bauhausteller - kleine Roulade, Bratwurst, Rostbrätel, Schmorzwiebeln, 18,50
Rotkohl und Thüringer Klöße

Salzlamm – zart geschmorte Stelze 21,70
in Tomaten - Rotweinsauce, Wurzelgemüse, frische Kräuter und Knoblauch, Rosmarinkartoffeln

Flank Steak **250g** 24,50
ein besonderes Stück Fleisch seiner Art. Zarte Steaks, geschnitten aus dem Bauchlappen vom
Australisches Weiderind. Grilltomate, Steakbutter, Knoblauchbaguette

Sirloin (Rumpsteak) – der Klassiker! **300g** 26,50
Australisches Prime Beef - ein Klassiker mit markantem
Fettrand. Grilltomate, Steakbutter, Knoblauchbaguette

optional zu den Steaks: Crunchy French Fries 3,80

»**joHanns Nicoise**« – junge, zarte Pflück- und Wildkräutersalate mit einer 22,50
Rieslingvinaigrette, gebratener Sashimi Thunfisch im Sesammantel, Schnittbohnen,
Oliven, Tomaten und Wachsei

- Der Thunfisch wird mit einem rohen Kern serviert! ohne Thunfisch 14,50

Lachs und Zander 24,00
auf der Haut gebraten, frischer Rahm-Blattspinat, getrocknete Tomaten, Risotto Milanese

Dessert

Schokoladen - Crème - Brûlée, Passionsfruchtsorbet 8,50