

Suppe und Vorspeisen

Mediterrane Tomatensuppe

serviert mit Butter-Croutons & frischen Kräutern

7,40

Gebrannter Ziegenkäse

an rustikalem Feigenbrot mit gebratenem Speck, Salatbouquet und
Tessiner Feigensenf-Dressing

10,90

Rustikaler Brotkorb

mit frischem rustikalem Baguette, hausgemachter fruchtiger
Zwiebelmarmelade & Aioli-Dip

6,40

Getrüffeltes Carpaccio vom Rind

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Trüffelmayo, kleinem Salatbouquet
& frischem Baguette

13,90

Feines Würzfleisch

vom Hähnchen, mit Käse überbacken, dazu servieren wir
frisches Baguette & Zitrone

7,80

Salate

Kleines Salatwerk

verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Paprika, rote Beete,
garniert mit Butter-Croutons & gerösteten Kernen

7,80

Großes Salatwerk

verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Paprika, rote Beete,
garniert mit Butter-Croutons & gerösteten Kernen

14,50

*auf Wunsch servieren wir Ihnen
unseren großen Salat auch mit:*

Garnelen (10 St.)

gebratene Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter

19,90

« Beschwipste Möwe »

Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken

19,50

Roastbeef (250gr.) & Kräuterbutter

aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert, rosa gebraten & verfeinert
mit Meersalz-Flakes

28,50

Unsere Dressing-Auswahl für Ihre Salat-Variation

- hausgemachtes Joghurt-Dressing
- Norditalienisches Balsamico-Dressing
- Wiberg Olivenöl & Balsamico-Essig
- Tessiner Feigensenf-Dressing

Heimathafen Klassiker

Schweineschnitzel « Wiener Art »
serviert mit Gemüse der Saison & Drillingsbratkartoffeln

19,50

Feine Rinderroulade
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Gewürzgurke,
dazu servieren wir Apfelrotkohl & Kartoffelklöße mit Butterbrösel

19,90

« Filet vom Mäh »
Lammfilet mit cremiger Maispolenta, Wildbrokkoli,
Café de Paris Butter & Kalbsjus

24,50

zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen unseren
Grauburgunder Villa

Wildgulasch
an Apfelrotkohl, serviert mit Kartoffelklößen & Butterbrösel

17,90

Heimathafen Klassiker

Steak « au four »

mit feinem Hähnchen-Würzfleisch & Käse gratiniert,
dazu servieren wir einen kl. Salat & frische Pommes frites

19,90

« Beschwipste Möwe »

Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken an Chili-Joghurt-Dip,
mit Gemüse der Saison & frischen Pommes frites

18,90

Kalbsleber « wie sie der Küchenchef liebt » (180 gr.)

gebraten & verfeinert mit Kalbsjus, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree
& Knusper von der Gemüsezwiebel

19,50

Argentinisches Roastbeef (250 gr.) mit Kalbsjus & Kräuterbutter

- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -
dazu servieren wir Gemüse der Saison & frische Pommes frites

31,90

zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen unseren

Rioja Tempranillo

Vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Basilikumpesto (vegan)
an geschwenkten Kirschtomaten, roten Zwiebeln & Rucola

14,90

alternativ

mit gehobeltem Parmesan und Steinpilzrahmsauce (vegetarisch)

17,90

Kartoffel & Ei

Bauernfrühstück mit Drillingsbratkartoffeln & frischen Eiern,
serviert mit Gemüse der Saison

14,90

wahlweise auch verrückt unvegetarisch mit Speck

16,90

« WIR MÖCHTEN SIE AUCH GERN MAL ÜBERRASCHEN »

Unsere aktuelle Tagesempfehlung aus der Küche erfragen Sie gern bei unserem freundlichen Service-Personal.

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenpfeffersoße an Gemüse der Saison, serviert mit Herzoginkartoffeln

22,90

zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen unseren
Rosécuvèe

Gebratene « Black Tiger » Garnelen (12 St.)
in Knoblauchsud, serviert mit gemischtem Salat & frischem Baguette

21,90

Fisch - Knusperli
frittiertes Eglifilet im Bierteig (Barsch) mit hausgemachter Tartar-Sauce &
frischen Pommes frites

15,90

Platte Forelle
melierte Forelle an Butter gebraten mit kleinem Salatbouquet &
Kräutersalzkartoffeln

18,90

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch gern ändern, hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 1,50 €.
Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen
für die Verpackung berechnen wir eine Umweltpauschale von 0,50 €.



Desserts

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade
auf Kirschragout mit Vanilleeis & Vanille Crumble

7,20

Cassis Royal

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeer-Sorbet an Heidelbeerkompott,
garniert mit Schokosauce & Crumble

7,20

Weitere Leckereien finden Sie auf unserer Eiskarte
oder in unserer Dessert- & Kuchenvitrine am Eingang.