

## Vorspeisen/Kleine Gerichte

Kleiner Salat „Stableford“  
Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing  
EUR 4,00

Barbarie Entenbrust in Ostfriesentee geräuchert  
an Römersalat mit Himbeer-Dressing  
und Bananen-Ingwer-Chutney  
EUR 7,50

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet  
mit gebratenen Steinpilzen und gehobelten Parmesan  
EUR 9,00

Frische Pfifferlinge im Kräuter-Crêpes  
an Salatbouquet und Schnittlauch-Dip  
EUR 7,50

### Unsere Weinempfehlung

2009 Grauburgunder  
Schlosskellerei Affaltrach/Württemberg  
Glas 0,2 l EUR 4,00

# Suppen-Variationen

Aus unserem Garten ...

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen

EUR 4,00

Pfifferlingsrahmsüppchen

mit Remy Martin

und frischen Kräutern

EUR 4,50

Tomaten-Chili-Suppe

mit Crevetten im Tempura-Teig

EUR 5,00

„Kleine Suppen-Arie“

Drei kleine Suppen zum Probieren und Genießen

EUR 5,50

- Unsere Hausspezialität -

Hausgemachte Chutneys

Ein Genuss zu Geflügel, Grilladen, Käse und Ciabatta.

Glas EUR 2,60

# Vegetarische Gerichte

Frische Pfifferlinge an Kräuter-Rührei,  
dazu Heide-Kartoffeln

EUR 9,50

Pfifferlings-Spaghetti  
mit grünem Pfeffer, frischen Tomaten  
und Ruccola-Mandel-Pesto

EUR 12,50

Gemüse aus dem Wok  
in Kokos-Currysauce,  
dazu Basmati-Reiskroketten und zweierlei Chutney

EUR 10,50

- Unsere Weinempfehlung -

2009 Merlot Weißherbst  
Gebrüder Anselmann  
Edesheim/Pfalz

# Fischspezialitäten

## „Hamburger Pannfisch“

Feine Edelfischfilets in Weißwein-Senfsauce  
mit Bratkartoffeln  
in der Pfanne serviert  
EUR 12,50

## Unser Klassiker ...

### „Khao Lak“

Riesencrevetten in Thai-Currysauce  
mit Zitronengras, Ingwer und Chilis,  
dazu Wok-Gemüse und Basmati-Wildreis-Timbale  
EUR 16,50

### Riesencrevetten-Spieß

an Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette,  
dazu Pesto-Ciabatta und hausgemachte Chutneys  
EUR 13,50

## - Unsere Weinempfehlung -

### 2009 „Meeting Life“

Weißwein-Cuvée Grauburgunder, Riesling und Silvaner  
Schlosskellerei Affaltrach/Württemberg  
Glas EUR 4,00

# Fleischgerichte

Schweinefilet „Saltimbocca“  
im Schinken-Salbei-Mantel  
an Gorgonzolasauce,  
mediterranes Gemüse und Gnocchi  
EUR 14,50

Putensteak mit frischen Pfifferlingen  
an Pfefferrahmsauce,  
Gemüsevariation und Kartoffel-Plätzchen  
EUR 15,00

Argentinisches Rumpsteak  
mit Aioli, Kräuter-Butter und hausgemachten Chutneys,  
dazu gebratene Kräuter-Kartoffeln und frischer Salat

180 g	EUR 16,00
250 g	EUR 18,50
300 g	EUR 22,50

- Unsere Weinempfehlung -

2005 Zweigelt Rubin  
Markowitsch  
Carnuntum/Österreich  
Glas EUR 5,00

## Dessert

Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Vanille-Eis  
EUR 4,50

Ananas-Grill-Spieß  
mit Honig glasiert  
dazu Whiskey-Schokoladen-Parfait  
EUR 5,00

Cassis-Sorbet  
aufgefüllt mit Riesling-Winzersekt  
EUR 3,00

Kleine Käsereise  
mit Früchten und hausgemachten Chutneys,  
dazu Brotkorb und frische Landbutter  
EUR 7,50

## Lust auf etwas Besonderes ?

Wir möchten Sie einladen zu einer kulinarischen Rundreise der Genüsse

### Amuse bouche Menü „Stableford“

serviert in 7 Gängen    EUR 42,00

serviert in 10 Gängen    EUR 55,00

- Menübeispiel -

Hasenrücken mit Pfeffer-Kirschen  
auf kleinem Reibeküchlein

Terrine von Flusskrebsen an Champagner-Vinaigrette

Fasanen-Samtsüppchen mit Armagnac

Waldpilz-Risotto mit gerösteten Walnüssen  
und Limonen-Sirup

Kross gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestroh  
an Riesling-Sabayone und Kartoffel-Perlen

Campari-Orange-Granitée

Rehrücken mit Rotwein-Feige  
an Marsala-Samtsauce,  
Gemüse im Wirsingblatt und Schupfnudeln

Schokoladen-Mango-Mousse  
im Brikteig-Körbchen  
an Cassis-Spiegel und Früchte-Mosaik

Ziegenkäse „Piccandou“ mit Lavendel-Honig

Espresso & Hausgemachte Pralinen

