

Menue zusammenstellung
"Jedes nach seinem Geschmack"

Vorspeisen

- 1 Quartett aus Fluss & Meer
- 2 Herbstsalat mit Fische, Bacon & Speck
- 3 Kartoffel suppe mit Butter croûtons

Sorbet mit Riesling sekt
#

Hauptgerichte

- 4 Suprême von Perleluche mit Steinpilz sauce
Herbstgewürze, Kartoffelküchen
- 5 Schweinefilet auf Ingwer. Pfannenkompott
buntes Gemüse, Walruskartoffeln
- 6 Gebratene Salmtaube auf Pichelsteines
Eintopf mit Maurettich
#

Süßes finale

- 7 Birne Helene 2017
- 8 Holunderfait mit Johannisbeer ravioli & Vanillesauce
- 9 Potpourri von Süßspeisen
"Kaiserin Viktoria"

Menue preis € 34,50 p.P.

Veganes Menü

Kerbsalat mit
Birne & Bohne

#

Kartoffelsuppe mit
Butter croûtons

#

Curry von bunten Linsen
mit gebratener Banane
Basmati reis

#

Birne Heleue 20 Pf

4 Gang € 36,00
3 Gang € 31,00

Vorspeisen €

Quartett aus Fluss & Meer 13,00

6 Weinbergsschnecken in Kräutersauce
mit Baguette 9,50

Vorspeisenvariation

"Kaiser Friedrich"
Baguette und Butter 16,00

Herbstsalat mit Birne, Bohnen
und Speck 9,50

Suppen

Kartoffelsuppe
mit Buttercroûtons 6,80

Bisque von Hummer mit
Thunfischtranche im Sesammantel
12,50

Vegetarische / Vegane Gerichte

Pflaumen - Des Apfelplaukulan 13,50

Curry von bunten Linsen mit gebratenes
Banane, Basmatireis 17,50

Hauptgerichte

Supreme vom Polkulan mit 22,50
Steinpilzsauce, Herbstgemüse, Kartoffelküchen

Schweinefilet auf Injwe - Pflanzenkompott
buntes Gemüse, Walnupkastoffeln 23,50

Gebratene Salutrauche auf 23,50
Pichelsteine Eintopf mit Herrettich

Zanderfilet auf Champagnerkraut
mit Kartoffelstampf 29,50

aus dem Beefes - gegart bei 100°C

Das Kaisers Cheeseburger 12,90

Rib-Eye-Steak	200gr.	300gr.
mit Fett kern & starkes Marmorierung		
Argentinien	20,00	28,00

Rumpsteak		
mit zarter Marmorierung	20,00	28,00
Deutschland		

Die Steaks servieren wir wahlweise mit
Kräuterbutter, BBQ-Sauce oder Pfeffersauce

Beilagen zum Steak

Pommes frites oder Ofenkartoffel
mit Senfrahm 4,00

Garten салат 4,80

Süßes + nale €

Sorbet ganz nach Saison aus
eigener Herstellung 5,20

Zirne Helene 2017 10,40

Moluparfait mit Johannisbeersavardi
und Vanillesauce 12,50

Pot pourri von Süßspeisen
"Kaiserin Viktoria" 13,00

Der Klassiker: Ein Kuppel Schokoladens
& ein Espresso 4,50

Was zum Schmübbeln:

Ein trapezoid Dessert 2,00

Käse zum Schluss

Internationale Käseauswahl
mit Chutney und Orangemarmelade
Baguette und Butter 10,50