



Speisekarte

Vorspeisen

Lauwarmes Focaccia mit Aioli und Oliven	5,- €
Bruschetta mit feinen Tomatenwürfeln und eingelegter roter Zwiebel <i>- vegetarisch -</i>	5,- €
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	9,- €
Rindercarpaccio mit feinem Pesto, Parmesan und schwarzer Walnuss	12,- €
Vorspeisenplatte ab 2 Personen	18,- €

Suppen

Erbsensüppchen mit Lachsstreifen	7,- €
Rote Beete – Süppchen mit Teriyaki-Spieß	6,- €
Tomatensuppe mit Kartoffelchip <i>- vegetarisch -</i>	6,- €

Unsere Empfehlung

Beginnen Sie mit einem Flammkuchen, klassisch mit Schinken und Zwiebeln aus unserer Petite Flammerie <i>- reicht für zwei -</i>	8,- €
Muschelintopf mit Zwiebeln, Tomatensugo, Knoblauch und dazu Pommes frites	15,- €
Rinderrücken mit Gemüse, Pommes frites und cremiger Gorgonzolasauce	26,- €

Hauptgerichte

Winterliche Roulade mit Backpflaume auf Rahmrosenkohl und Apfelpüree	19,- €
Rinderfiletsteak mit Pilzragout Rucola Knödel, und Rote Beetestaub	32,- €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Senf – Jus und Kartoffel – Selleriestampf	26,- €
Wildragout mit Gewürzrotkohl und Grüne Knöpfe	18,- €
Gebratener Lachs glasierte Karotte, Kräuterkartoffeln Brombeere	24,- €
Feines Schweineschnitzel mit grünen Bohnen, Speck-Drillinge und Creme Fraiche	17,- €
Pflaumen Serviettenknödel mit vegetarischen Rahmpilzen und Spinatsalat	15,- €

Salate

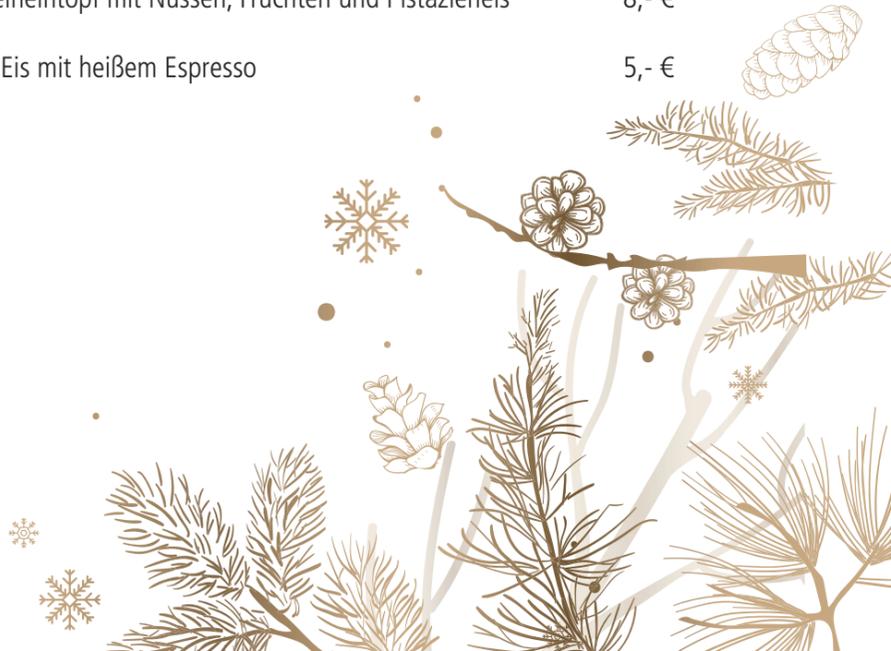
Wintersalat mit Rindfleischbällchen, Dattel-creme und Birne	14,- €
Cous Cous Salat mit rosa gebratener Entenbrust, eingelegter Zucchini	16,- €

Pasta

Curry-Pasta mit Gemüse und Lachsfilet dazu Rucola und Parmesan	18,- €
Tagliatelle mit krosser Ente Chillirahm und Koriander	18,- €
Orechiette á la Gorgonzola mit Babyspinat und Walnüsse	14,- €

Dessert

Panna Cotta mit Apfelragout, Vanillesauce und Zimthaube	7,- €
Crème Brûlée mit Fruchtleder und Pflaumenkompott	7,- €
Glühweineintopf mit Nüssen, Früchten und Pistazieneis	8,- €
Vanille Eis mit heißem Espresso	5,- €



GetränkekarTE

Aperitifs

Kir Royal Sekt mit Cassis	0,1 l	4,00 €
Glas Sekt Hausmarke Hotel Antares	0,1 l	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,80 €
Martini Rosso	5 cl	3,80 €
Martini Dry	5 cl	3,80 €
Sherry	5 cl	3,80 €

Cocktails

Hugo – Weißwein, Limette, Minze und Holundersirup	6,50 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	6,50 €
Lillet Wild Berry – Lillet Rosé, gefrorene Himbeeren und Russian Wild Berry	6,50 €
Barcadi Razz – Barcadi, Himbeersirup, Himbeeren & Sprite	6,50 €

Longdrinks

Three Sixty Wodka Bitter Lemon	6,50 €
Havana Club mit Cola und Limette	6,50 €
Southern Comfort mit Ginger Ale	6,50 €
Gin Tonic mit Rosmarin und Gurke	6,50 €
Captain Morgan Rum mit Cola	6,50 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Bitburger vom Fass	2,60 €	3,50 €
Alster	2,60 €	3,50 €
Diesel	2,60 €	3,50 €
	0,33 l	0,5 l
Köstritzer Schwarzbier	2,50 €	
Kapuziner Hefe-Weißbier Naturtrüb		3,70 €
Kapuziner Weißbier Kristallklar		3,70 €
Kapuziner Hefe Dunkel Naturtrüb		3,70 €
Kapuziner Hefe Alkoholfrei Naturtrüb		3,70 €
Clausthaler Alkoholfrei		2,50 €

offene Weine

Weißwein	01, l	0,2 l	1,0 l	Mitnahme
Riesling, trocken	3,- €	6,- €	28,- €	15,- €
Weingut Andreas Schmitges, Mosel				
Bacchus, halbtrocken	3,- €	6,- €	28,- €	15,- €
Weingut Baldauf, Franken				
Morio Muskat, mild	3,- €	5,50 €	22,50 €	12,50 €
Winzergenossenschaft Herrenberg, Pfalz				
Roséwein				
Portugieser Rosé, trocken	3,- €	5,50 €	21,50 €	12,- €
Winzergenossenschaft Herxheim, Pfalz				
Rotwein				
Portugieser, fruchtig	3,- €	5,50 €	26,- €	14,50 €
Weingut Hahnenhof Hessloch, Hessen				
Merlot, Porta Leoni, trocken	3,- €	5,50 €	25,- €	14,- €
Venetien, Italien				

Spiritosen

Baileys	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Schierker Feuerstein	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Obstbrand	2 cl	2,50 €
Tunel	2 cl	2,50 €
Grappa Chardonnay	2 cl	2,50 €
Grappa Barrique	2 cl	5,00 €
Chantré Weinbrand	2 cl	2,90 €
Cognac V.S.O.P.	2 cl	3,50 €

Warmes

Tasse Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso macchiato	2,40 €
Latte macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Heiße Schokolade dunkel	2,80 €
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto oder Baileys	3,20 €
Keo-Tee, verschiedene Sorten	3,50 €

Winterliches

Glühwein weiß oder rot	3,50 €
Heiße Apfelpunsch mit Rum oder Amaretto	4,00 €
Heiße Holunder mit Orange	3,00 €
Frisch gepresste Zitrone mit Ingwer und Agavendicksaft	3,50 €