

Aperitif des Monats

Prosecco mit Zwetschgenlikör	0,1 ltr.	7,00
------------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

Sella & Mosca, Vermentino di Sardegna Abidoru DOC, trocken, Sardinien	0,2 ltr.	6,50
	0,50 ltr.	15,50

Rotwein des Monats

San Nicolao, Barbera D'Asti DOCG, trocken, Piemont	0,2 ltr.	7,00
	0,50 ltr.	16,50

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,30
	Groß	7,50
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,80
	Groß	11,00
Rindercarpaccio mit Rosmarinmarinade, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und gehobeltem Parmesan 7,8		11,50

Suppen

Rosenkohlschaumsuppe mit Zitronenöl 7,8		7,50
Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		7,80
Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -Kernöl 7,8		7,50

Vegetarisch/Vegan

Thymianpolenta mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce 8,v	14,80
Cannelloni mit Frischkäse - Kürbisfüllung und Büffelmozzarella überbacken 1,7,8	14,90
Hausgemachte Bandnudeln mit Apfel, Walnuss und Gorgonzola 1,3,7,8	15,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Spinat - Ricottafüllung auf Rahmwirsing 1,3,7,8	16,30
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, mediterranem Gemüse und Basmatireis 8,13,v	14,80

Fleisch

Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	17,20
Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 3,8,10	17,80
Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan - Eihülle mit Tomatensauce und hausgemachten Petersilienspaghetti 1,3,7,8	22,50
½ geschmorte Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 3,8	19,80

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	18,50
Weißes Heilbuttfilet mit Rahmwirsing und Basmatireis 4,7,8	24,80
Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Petersilienspaghetti 1,3,4,7,8	20,80
Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	19,50

Überraschungsmenue (ab 18 Uhr)

Vegetarisch / Vegan	3 Gänge	26,80
	4 Gänge	30,90
Fisch oder Fleisch	3 Gänge	31,80
	4 Gänge	36,90
Fisch und Fleisch	3 Gänge	33,50
	4 Gänge	38,80

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,80
	Groß	6,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce 1,3,5,7,8 (Zubereitungszeit ca 20 Minuten)		8,50
Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7,8		5,00
Kleine Auswahl aus der Mündener Käseecke 7,8		8,50
Überraschungsdessert „Die Reblaus“ 3,5,7,8		8,00

Das Reblaus Gänsemenu

Vom 11.11.2018 bis 26.12.2018

Täglich ab 18 Uhr

Feldsalat mit Brustschinken von der Wildgans ^{7,8}

€ 11,80

Knusprig geschmorter Gänsebraten mit Sauce,
Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen ^{3,8}

€ 22,50

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce^{1,3,7,8}

€ 8,50

Menuepreis: € 37,80