

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder

2022 | QbA | trocken

Duftig, an weiße Blüte und Pfirsiche
erinnernd, mit ausgewogenem Charakter
und dezenter Säure

Ruppertsberger Linsenbusch | Pfalz

0,75l 29,00 €

DADÁ No. 1

2021 | QbA | halbtrocken

würzig, fruchtbetont

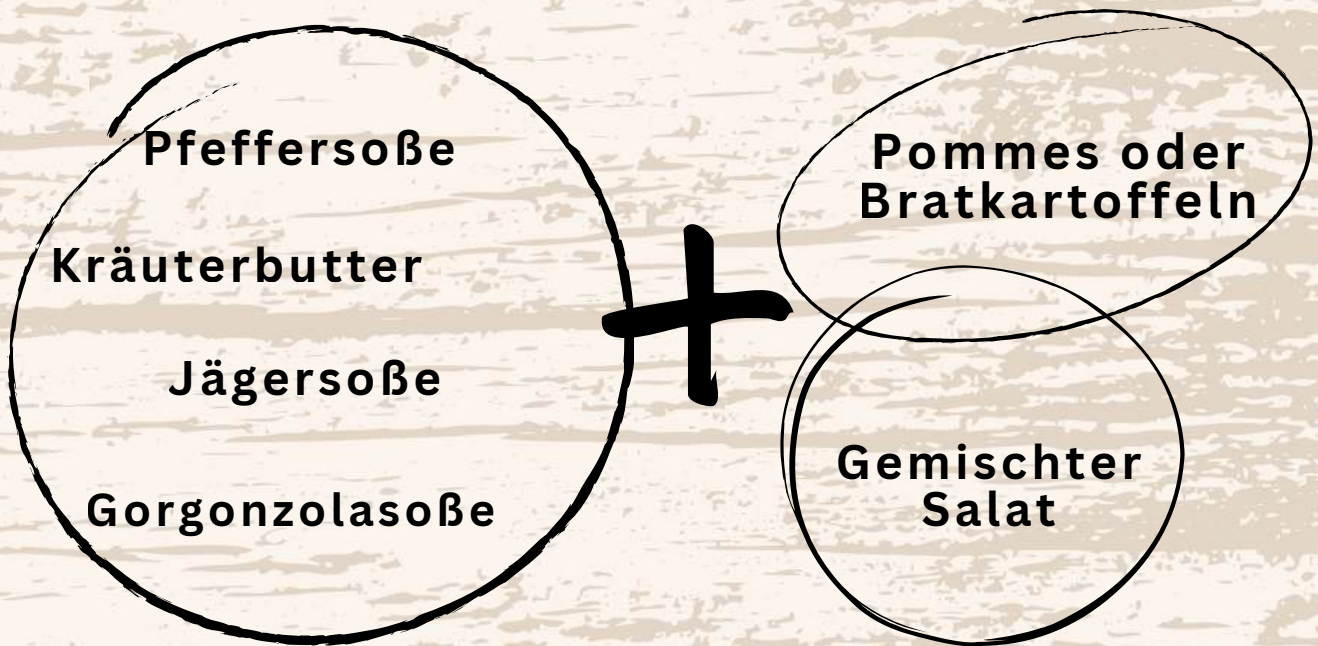
Finca las Moras | Mendoza Argentinien

0,75l 29,50 €

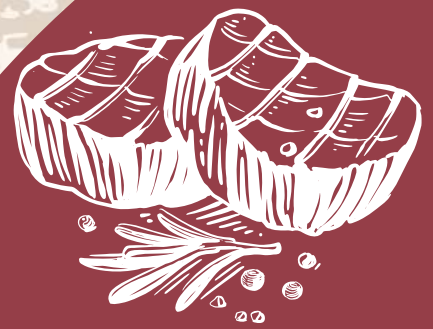


Steak 200g

vom Brasilianischen Roastbeef



Für 34,90€



Schnitzel Abend

Jägerschnitzel

26,00 €

mit Champignon-Rahmsoße

Caprese Schnitzel

26,00 €

mit Tomaten, Basilikum Pesto und überbackenem Mozzarella

Holzfäller Schnitzel

26,00 €

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bacon

Hähnchen Schnitzel

26,00 €

mit Frischkäsesoße

dazu wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln

Unsere Empfehlung: dazu ein erfrischender, gemischter Salat

6,00€

Großer Hunger???
Dann größere Portion!

Circa 350g Schnitzel und mehr Beilagen

für einen Aufpreis von
6,00 €



Vorweg

Kaminstube
RESTAURANT & BAR

Caprese Salat

mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Crema Balsamico und Olivenöl

13,00€

Kartoffelsalat

mit Schinken und Ei auf Rucola

9,50 €

Gebeiztes Doradenfilet "Royal"

mit Orangenfilet, Grapefruitsaft und Dillöl

17,00 €

Wassermelonen-Feta Salat

mit Minze

9,50 €

Gazpacho

mit Feta und Pfirsich

9,50 €

Pasta

Cappelletti mit Nero di Seppia 24,00 €

gefüllt mit Garnelen, Limette, Petersilie und
Knoblauch an Bisque mit Meeres-Kräutern

Tagliolini

mit Speck, Tomatensoße und Parmesan

17,50 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir unseren
Weißburgunder aus dem Hause Keth

0,25l für 10,90 €

oder

0,75l für 23,00 €



Be Veggie

Geräucherte Rote Beete Chioggia 22,00 €

an Feta-Creme, mit karamellisierten
Schalotten und Walnuss-Crunch

Gebackene & gefüllte Pfannkuchen 19,00 €

mit Gemüseragout

Fischspezialitäten



Hausgeräucherte Forelle 27,50 €

Zanderfilet 26,50 €

an einer Creme von schwarzem Knoblauch,
mit Oregano-Tomatenconfit
und frischen Zitronenzesten



Fleischspezialitäten

Saltimbocca vom Kalb 28,00 €
in Tomatensoße

Sous-vide gegarte Entenbrust 25,00 €
in Kräuterbutter vollendet, an einer Orangen-
Waldhonig-Reduktion

Argentinische Rinderhüfte 23,00 €
an Rotweinreduktion

Smoked Schweinenacken "Low & Slow"
mit Gewürzen marinierter Schweinenacken, 22,00 €
zartgegart im Kirschholzrauch

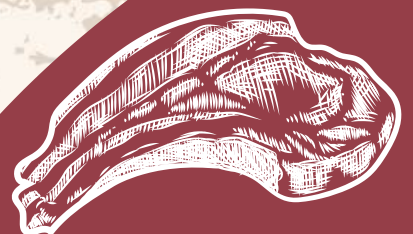
Flanksteck vom Wasserbüffel 26,00 €
mit Kräuterbutter

Zu unseren Fleischspezialitäten
harmoniert unser
Merlot/Sauvignon von Luis Felipe
für 0,25l 8,50€
oder

Spätburgunder aus dem Hause Heger 0,75l für 49,00€

Beilagen

Pommes	4,00 €
Kroketten	4,00 €
Krautsalat	4,50 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Gemischtes Gemüse	6,00 €
Gemischter Salat	6,00 €
Jägersoße oder Pfeffersoße	4,50 €



Zum Schluss

Tiramisu 7,50 €

Luftige Mascarpone Creme, in Kaffee getränkter
Löffelbiskuit

**Käsebrett, serviert mit Waldhonig 16,00 €
und Hausgemachter Apfel-Mostarda**

Wildblumenkäse (DE), Bio Hofkäse (DE), Pecorino
DOP (IT), Parmesan Reggiano DOP 36 Monate
gereift (IT), Vorarlberger Bergkäse (A)

Mini Maracuja-Pannacotta 6,50 €

Quarkcreme 8,90 €

mit Haselnusskrokant, Honig, frischem Obst
und Karamellsauce

Eiskaffee 6,50 €

Zum Abschluss empfehlen wir
einen eiskalten, leckeren Kräuterlikör aus der Region
Kahler Asten 2cl 4,50 €

oder

Marzadro Pistazien-Likör 4cl 5,50 €

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten
wir in einer separaten Übersicht für Sie bereit.
Unser Servicepersonal hilft Ihnen gern weiter.**

