

## AUSZUG UNSERER SPEISEKARTE

Änderungen vorbehalten

### VORSPEISEN

Curly Kale-Salat (Grünkohlsalat) mit Poppy-Seed-Dressing in Panko gebackenen Garnelen und Chili-Mayonnaise	12,00 €
Fenchelsalat mit mildem Ziegenfrischkäse, Datteln und Koriander	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gehobeltem Parmesan und Rucola	14,00 €
Gebratene Entenleber mit Quitten-Rotweinsauce auf Feldsalat mit Granatapfelkernen und gerösteten Pinienkernen	12,00 €
Hausgebeizte Lachsforelle, auf Kartoffelrösti mit Meerrettichcreme und kleinem Salat	12,50 €
Spiekers leckere Tapas: Kürbiscremesuppe Carpaccio vom Rind, Ziegenkäse im Brickteig gebacken mit Quitten-Chutney und Blattsalat Garnele auf Spitzkohl in Rahm	14,00 €

### SUPPEN

Essenz von der Freiland-Ente mit Gemüse-Würfelchen und Enten-Ravioli	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	6,50 €

### PASTA ODER VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi mit Parmesansauce und gebratenen Zucchini, Rucola und Pinienkernen	Vorspeise 11,50 € Hauptgang 14,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Ente gefüllt, auf Spitzkohl in Schinkenrahm mit Quittensauce	Vorspeise 12,50 € Hauptgang 15,50 €

## FISCH

Seezunge, im Ganzen gebraten mit Zitronen-Kapernbutter, Kartoffeln und verschiedenen Blattsalaten	38,00 €
Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue, auf der Haut gebraten, auf Kartoffel-Fenchelragout mit Rieslingschaum	22,00 €
Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Thymian-Beurre Blanc, Linsen und Kartoffelpüree	24,00 €

## HAUPTGERICHTE

Kleines Gericht: Entenleber auf Süßkartoffelpüree mit gepulsten dicken Bohnen und Feldsalat	16,00 €
Senne-Wildschweinfilet auf Grünkohl mit Rotweinsauce und gerösteten Pellkartoffeln	21,00 €
Neuseeländisches Rinderfilet mit Rotweinsauce, Belugalinsen und Rosmarin-Pellkartoffeln	28,00 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rucola und Spitzkohl in Rahm geröstete Rosmarin-Pellkartoffeln	15,00 €
Zweierlei vom Reh aus der Senne: in Rotwein geschmorte Schulter und rosa gebratene Rehkeule mit Rotkohl, Rosenkohl und Serviettenklößen	24,00 €
Kohlroulade vom Senne-Hirsch auf Wurzelgemüse mit Wacholderrahmsauce und Kartoffelpüree	19,00 €

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	7,00 €
Nudeln mit Schinkenrahmsauce und Gemüse garnitur	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,00 €

## SÜSSWEIN

2013 LICHTSPIEL „vum Helle“  
Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim 5 cl 5,30 €

## PORTWEIN

Royal Oporto, 10 Jahre alter Tawny Portwein aus dem Holzfass  
vom weltweit renommierten Portweinhaus Real Companhia Velha 5 cl 5,00 €

## KÄSEAUSSWAHL, MEDITERRAN

Original spanischer Cabra Semicurado mit Rosmarin, Schnittkäse aus Ziegenmilch  
Morbier AOP, halbfester Schnittkäse aus Rohmilch, Frankreich  
Coulommiers Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmel, Frankreich  
mit Knäckebrot (verfeinert mit Emmentaler, Kürbiskernen und extra nativem Olivenöl)  
und Hadori-Relish von Claudia Hoffers 9,00 €

## DESSERT

LE CAFÉ GOURMAND  
Espresso, Schokoladensorbet und Dessertwein 2013 LICHTSPIEL „vum Helle“ 2cl 8,50 €

Kleines Dessert: Sauerrahm-Eis mit Blaubeersoße 4,50 €

Schokoladenterrine mit Mango-Kompott und verschiedenen Beeren 9,50 €

After Eight-Parfait mit hausgemachter Schokoladensoße und Granatapfelkernen 8,50 €

Crème Brûlée mit Ananas-Sorbet, pochierte Vanillecreme  
mit braunem Zucker überkrustet 8,50 €

Schokoladenküchlein von der belgischen Callebaut-Schokolade  
mit flüssigem Kern, lauwarm serviert, Vanilleeis 8,50 €

Dessertvariation in kleinen Weck-Gläschen:  
Schokoladenküchlein – Cassis-Sorbet – Crème Brûlée 8,50 €