

Classics & Trends

R E S T A U R A N T

Classics & Trends – **TREND MENÜ**

Gebackene Riesengarnelen

auf Avocado Tomatensalat

Limettensorbet

und Champagnergratinée

Tranchen vom Kalbsrücken

auf Pfifferlingslasagne

Geschichtetes

von Joghurt und Himbeeren

Menüpreis pro Person 36 €

WEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2009 Riesling & Sauvignon blanc

QbA trocken Winzergenossenschaft Alde Gott

Glas 0,20l 5,50 €
Flasche 0,75l 20,00 €

Classics & Trends

R E S T A U R A N T

Classics & Trends – ZUM AUFTAKT WARM & KALT

Räucherlachsterrine mit Kartoffelrösti	9 €
Terrine of smoked salmon with potato pancake	
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit Pestoespuma	8 €
Buffalo mozzarella served on tomato carpaccio and pesto mousse	
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	10 €
Beef carpaccio with Parmesan cheese	
Gebackene Riesengarnelen auf Avocado-Tomatensalat	12 €
Deep fried king prawns served on avocado and tomato salad	
Vitello tonnato mal anders	9 €
Vitello tonnato served „our“ style	
Variation von Pfifferlingen	12 €
Potpourri of chanterelle	
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Chorizoschaum	12 €
Grilled scallops on mashed peas and chorizo sauce	
Wachtelbrüstchen aus dem Rauch auf Wildkräutersalat	12 €
Smoked quail breasts on herb salad	

Classics & Trends – SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	5 €
French onion soup with cheese croûton	
Tomaten-Basilikumsüppchen	5 €
Cream of tomato and basil	
Pfifferlingsrahmsüppchen und Knusper Wantan	6 €
Cream of chanterelle with wan tan	
Brunnenkressecrème mit Lachsklößchen	6 €
Cream of watercress served with salmon dumplings	



Classics & Trends

R E S T A U R A N T

Classics & Trends – HAUPTGERICHTE

Zackenbarsch auf Rotwein-Zwiebelconfit mit Kalbsjus und Gnocchi	18 €
Grouper served on braised onions in red wine with veal jus and gnocchi	
Saltimbocca vom Flusszander auf mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	17 €
Saltimbocca of pike perch served on Mediterranean oven roasted vegetables and rosemary potatoes	
Unser „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit frittierten Sardellen Kapern, Röstkartoffeln und Blattsalaten	20 €
Classics & Trends „Wiener schnitzel“ breaded veal slice served with deep fried anchovies capers, roast potatoes and leaf salad	
Gebackenes Kalbskotelett im Kürbiskernmantel auf Lyoner Kartoffeln mit Steirischer Kürbiskernmayonnaise und buntem Sommersalat	24 €
Baked veal chop with grinded pumpkin seeds, Lyonnaise potatoes with pumpkin seed mayonnaise and summer salad	
„Rheinische Schweinereien“ mit gebratener Flöns, Kasselerstrudel gegrilltem Schweinebauch und Haxe auf Bohnenallerlei mit Zwiebelkartoffeln	14 €
Our tip: „Rhenish pork specialities, sautéed black pudding, smoked pork chop in strudel dough grilled belly of pork and pork knuckle with beans and onion potatoes	
Rumpsteak „Strindberg“ mit Bohnenbündel und gebratenen Kartoffelwürfeln	26 €
Grilled roast beef „Strindberg“ with string beans wrapped in bacon and fried potato cubes	
Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber an getrüffeltem Kartoffelpüree mit gedünsteten Lauchzwiebeln	29 €
Fillet of beef with sautéed foie gras, truffled mashed potatoes and stewed spring onions	
Mit Speck-Brot-Croûtons gefülltes Maishähnchen an Pfifferlingsrahm und Pasta	18 €
Spring chicken filled with bacon croutons on chanterelle sauce and pasta	
Paillard vom Hereford Rind mit sautierten Pfifferlingen auf Selleriepüree	26 €
Minute steak of Hereford beef served with sautéed chanterelles and mashed celery	
Soufflierter Label rouge Lachs an Trüffelschaum und Kräuterseitlingen auf Gnocchi	22 €
Souffléed label rouge salmon on truffled sauce with king oyster mushroom and gnocchi	

Classics & Trends

R E S T A U R A N T

Classics & Trends – HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammkarrée unter der Kräuterkruste an gefülltem Zucchini und Olivenpüree	25 €
Pink rack of lamb gratinated with herbs served on filled courgettes and mashed potatoes with olives	
Pasta al arrabiata dazu Blattsalate in Balsamicodressing	12 €
Pasta al arrabiata with leaf salad in balsamico dressing	
Gambaspieß mit Pasta in Olivenöl und Knoblauch	15 €
Prawns on the spit served with pasta in olive oil and garlic	
Gourmet Salat mit Rinderfiletstreifen, Garnelenspieß Serranoschinkenwürfeln Croûtons und Roquefortdressing	21 €
Gourmet salad plate with slices of beef filet, spit of prawns, croutons of Serrano ham and bread with Roquefort cheese dressing	
Blattsalatteller mit panierten Hähnchenbruststreifen und Curry-Limonendip	12 €
Leaf salad and strips of chicken breast in bread crumbs and curry-lime dip	
In Honig gebratene Entenbrust auf asiatischem Würzsalat	16 €
Breast of duck roasted with honey an Asian vegetable salad	

Classics & Trends – DESSERTS

Crêpes Suzette mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis	7 €
Crêpes suzette served with white chocolate ice-cream	
Geschichtetes von Joghurt und Himbeeren	6 €
Stacked yogurt and raspberries	
Champagnersüppchen mit Erdbeeren und Buttermilcheis	6 €
Soup of champagne with strawberries and homemade buttermilk ice-cream	
Allerhand von der Erdbeere	8 €
Strawberry potpourri	
Schnitte von der Vollmilchschokolade mit Honigbrot und Passionsfruchtsorbet	6 €
Whole milk chocolate mousse with ginger bread and passionfruit sherbet	