

Was erwartet euch bei uns?
Gutes Essen, unkompliziert und ohne Allüren.



*Regional, nachhaltig, biologisch, ursprünglich,
geschützte Herkunftsbezeichnung ...*

... sind die Schlüsselworte, die sich wie ein
roter Faden durch unser Konzept ziehen.

Speisekarte

Currywurst „Kreuzberg Style“ 9,90 €
Berliner Currywurst ohne Darm
Biopommes, türkische Paprika, Currysauce rauchig / fruchtig

“Currywurst vom Strohschwein aus artgerechter Haltung, geschmorte Spitzpaprika mit Kreuzkümmel und Knoblauch, Kartoffeln für die Pommes aus zertifiziertem biologischen Anbau.”

Currywurst „Kreuzberg Style“ & Crémant Bouvet rose 0,1l 14,90 €

Hirschbolognese 16,90 €
kräftige Bolognese von Hirsch und geräuchertem Speck,
frische Bandnudeln, Steinpilzbutter, gehobelter Parmesan

“Grobe Bolognese von Hirschen aus der Hohenloher Ebene, frische Bandnudeln in Steinpilzbutter geschwenkt und gehobelter alter Parmesan.”

Geräuchertes Lachsfilet 17,90 €
Buttermilch-Lauch-Vinaigrette, marinierte Rübchen,
Bio Kartoffelpüree

“Lachsfilet aus nachhaltiger Aufzucht, nach isländischer Tradition handverarbeitet. Kartoffelpüree nach Joël Robuchons Rezept mit extra viel guter Butter.”

Bio Feldsalat in Kräuterdressing 11,90 €
Ziegenfrischkäse, karamellisierte Nüsse, Birne

*“Dazu reichen wir unser geröstetes Sauerteigbrot.
Junge Feldsalattriebe aus biologisch zertifiziertem Anbau,
marinierter Ziegenfrischkäse vom Niederrhein.”*

Bitterballen von geschmortem Sellerie und Pilzen 8,90 €
Joppiesauce!?, Wasserkresse, eingelegtes Gemüse

“Durch das natürliche Umami aus den Pilzen und der Sellerie, schmecken diese Bitterballen fleischig – würzig. Eingelegtes Gemüse nach Omas Rezept. Handgerührte Mayo mit Curry und Hausmachersenf.”

Französische Barbarieente in 3 Gängen 29,90 €

Enten Tee
asiatische Würze, Drumstick, knackiges Gemüse

Entenkeule „Pekingenten Style“
Crêpe, Senfkohl, Shitakepilze

Entenbrust mit Honig-Pfefferlack
Pflaumenjus, Kürbis, Süßkartoffel

“Für dieses Gericht aus besten französischen Barbarieenten, verarbeiten wir das komplette Tier! Aus den Karkassen wird eine kräftige Brühe gekocht. Die Keule wird vom Knochen befreit und mit den Aromen einer Pekingente zubereitet. Die Entenbrust in Honig und Pfeffer wird bei 72° / 18 Stunden gegart und dann knusprig ausgebraten.“

Kaiserschmarrn „J.S.“ 7,50 €
eingeweckte Äpfel, Calvadossabayon, Vanilleeis

“Eingekochte regionale Boskoopäpfel mit Zimt, Vanille und Rosinen. Ein fluffiger Kaiserschmarrn nach meinem Geheimrezept.”

Fondue Chinoise oder Käsefondue

29,50 €

“Bitte bestellt das Fondue bei eurer Reservierung vor und habt Verständnis dafür, dass ein gemütlicher Fondueabend erst ab 2 Personen möglich ist.”

Schicke Bütterkes

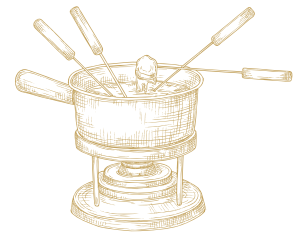
geröstetes Sauerteigbrot, hochwertig belegt mit Roastbeef & Bearnaisemayo, geräucherter Gänsebrust & Birnenchutney, Biolachs & Meerrettich, Taleggio & Feigensenf

Fondue Chinoise

traditionelles Schweizer Fondue mit Brühe, zarte Hüfte von Allgäuer Rindern aus nachhaltiger Zucht, französische Maishähnchenbrust, Kalbsrücken von Brüninghoff Kalbsfleisch, Filet vom Strohschwein dazu Brot, Schmörchen, Gemüse & verschiedene Dips
oder

Käsefondue Gstaad 2004

Der Klassiker und schweizer Nationalgericht!
Zubereitet mit Käse von Hessling Feinkost.
Dazu Brot, Essiggemüse und kleine Kartoffeln.
*“Ich habe in meiner alten Rezeptmappe gesucht:
Mein Käsefondue Rezept “Wintersaison 2004” bringt
authentischen Genuss in die Apotheke.”*



Kaiserschmarrn “JS”

& Oma Schaffeld’s Aufgesetzter vom Bratapfel

“Wir servieren euch Schicke Bütterkes zur Vorspeise, im Hauptgang das Fondue eurer Wahl und Kaiserschmarrn J.S. als süßen Abschluss, begleitet von hausgemachtem Bratapfellokör.”

“Übrigens auch sehr gut als Festessen, für eure Weihnachtsfeier bei uns, geeignet.”