

# stellidichein

Cafe & Restaurant

## Salatbar vom Service serviert

Kleiner Salat	5,00 ///
Großer Salat	9,50 ///
Hausdressings zur Auswahl, Essig & Öl	

## Vorweg

Ziegenkäse mit Blüten- Honig Blaubeeren, Walnüsse & Kürbis- Orangensalat <sup>(H3)</sup>	11,50 ///
Avocado Tartar mit Süßkartoffelpüree, gebratener Garnele und gebrannten Sonnenblumenkernen <sup>(A1, B, C)</sup>	12,00 ///
Veredelte Ochsenschwanz Terrine „aus der Region“ mit Balsamico Vinaigrette gratiniert, Chili- Mayonnaise und gebratenen Pilzen <sup>(C, G, I, J)</sup>	14,50 ///

## Flüssig

Cappuccino von getrüffeltem Pilzen und Muskat mit grünem Spargel und Zwiebelasche <sup>(A1, C, G)</sup>	8,50 ///
Tomatisierte Fischsuppe „Kaiserhof“ mit Olivenpüree und getrocknetem Bauernbrot <sup>(A1, B, D, I, J)</sup>	11,00 ///

## Es darf ein bisschen mehr sein

Zanderfilet gebraten mit glacierter Roter Beete, Bulls Blatt in Ahorn Meerrettich und Kartoffelstampf <sup>(A1, D, G, I, J)</sup>	23,50 ///
Schweinebauch in Zitronenthymian gegart mit Variation von den Steckrüben, Dörrobstkompott und gesalzene Erdnüssen <sup>(E, I, J)</sup>	23,50 ///
Zweierlei vom Rind, geschmort und gebraten mit wildem Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelpüree <sup>(G, I, J)</sup>	28,50 ///
Ziegenkäse mit Petersilie, Pumpernickel Graupenrisotto und eingelegten Karotten <sup>(A1, I, J)</sup>	16,50 ///
Rote Beete Strudel mit Meerrettich, Ahorn und Kartoffeln <sup>(A1, G)</sup>	17,50 ///

## Zum Schluss

Bauernrahm „Wie früher“ mit Grand Manier und Crème fraîche frischen Erdbeeren & Minze <sup>(G)</sup>	9,50 ///
„Sissis Verführung“ Dreierlei von der Schokolade Mousse, Eis und Lauwarme Schokoladentarte Brombeeren und Vanilleschaum <sup>(A1, C, G)</sup>	9,50 ///
Kaiserhof Käsevariation mit Trauben und Feigensenf <sup>(G, I, J)</sup>	12,00 ///