

Zur Laterne

Aperitifs

Aperitif des Monats

Holunder Gin Cocktail
7,80

<i>Prosecco</i>	0,1l	5,00
<i>Lillet Wildberry</i>		7,80
<i>Hugo</i>		7,80
<i>Aperol Spritz</i>		7,80
<i>Limoncello Spritz</i>		7,80
<i>Campari Soda / Orange</i>		7,80
<i>Moscow Mule</i>		7,80
<i>Martini Dry or Martini Bianco</i>		6,80
<i>Ramazotti Amaro</i>	2 cl 3,50 / 4 cl	6,50
<i>VW Vermouth & Williams</i>	5 cl	6,80
<i>Vodka Lemon / orange juice</i>		6,80

Unsere Hausweine

Pfaffenheimer Grauburgunder Q.b.A.
trockener Weißwein
0,2l 7,40

Valle d'Oro Cerasuolo d'Abruzzo von Cantina Tollo
trockener Roséwein
0,2l 7,40

Merlot Veneto IGT - Trockener Rotwein
0,2l 7,40

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte, sprechen Sie unseren Service an.

Zur Laterne

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

✓ *vegan* - Hokkaido-Kürbissuppe
Williamsbirne | Ingwer | Kerne | Kürbiskernöl
7,90

Cremige Kartoffel - Lauch - Suppe

- ✓ *vegetarisch* mit Croutons - 7,90
- mit Räucherlachsstreifen - 10,90

✓ *vegetarisch* - Gratiniertes Ziegenkäse
Wildkräutersalat | Williamsbirne | Preiselbeeren
Walnüsse | Balsamico-Dressing
13,90

Räucherlachs an Kartoffelrösti
Sahne-Meerrettich | Kaviar | Salat
14,90

Gebratene Garnelen
natives Olivenöl | Knoblauch | geschmolzene
Tomaten | Chili
14,90

Salat Variationen

Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing
5,90

✓ *vegetarisch* - Zur Laterne Salatteller
Blattsalate der Saison | marinierte Rohkost | Tomaten |
Gurken | Geröstete Kerne | Croutons | Hausdressing
10,50 / 15,50

✓ *vegetarisch* - Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Cherrytomaten | Obst | Honig | Croutons
Balsamico - Dressing
19,90

Caesar's Salat - Romasalat | Cherrytomaten |
Kapern | Croutons | Grana Padano & Caesar's Dressing

- mit Rumpsteakstreifen - 24,90
- mit gebratenen Garnelen - 24,90

Zur Laterne

Vegetarische Pasta

*✓vegetarisch - Pasta Trüffel
an einer Trüffel- Parmesan- Veloute &
Hobel vom schwarzen Trüffel
23,90*

Aus Fluss & Meer

*Lachsfilet auf der Haut gebraten
an Kartoffelpüree und getrüffeltem Wirsing in Rahm
26,90*

**Pasta mit gebratenen Garnelen
Knoblauch, geschmolzene Tomaten, Peperoncini,
natives Olivenöl & Hobel vom Grana Padano
26,90*

**Die Pasta servieren wir Ihnen gerne auch als ✓vegetarische, oder
✓vegane Variante, sprechen Sie unser Service an!*

**Frische Muscheln „Rheinische Art“
in einem würzigen Gemüsesud, fein abgeschmeckt mit Weißwein,
serviert mit Schwarzbrot & Butter
21,90*

**Nur solange der Vorrat reicht, eine Vorbestellung ist empfehlenswert!*

Unsere klassischen Schmorgerichte

*Zarter Sauerbraten vom Rind
nach „Rheinische Art“ mit Rosinensößchen,
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
24,90*

*Rinderroulade „Zur Laterne“
klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln
& Gewürzgurke, an kräftigem Barolosößchen,
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
28,50*

Unsere Klassiker

Zur Laterne

Himmel und Erde

gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, an rustikalen Kartoffelstampf, kräftiger Bratenjus & karamellisierten Apfelspalten

19,50

Endivien bürgerlich

Endivien untereinander mit frischem Stampf von Landkartoffeln, Zwiebeln, Speck & kross gebratene Blutwurst

19,50

Schweinefilet im Rauchspeckmantel

mit Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Prinzessbohnen

26,90

Argentinisches Rumpsteak Black Angus

gegrillt mit der typischen Fettkante, serviert mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Speckwirsing

Rohgewicht ca. 250 gr. - 34,90

Butterzarte Kalbsleber

mit gebräunten Zwiebeln und kräftiger Bratenjus, rustikalen Kartoffelstampf, karamellisierten Apfelspalten & Salat

25,50

**Ofenfrische krosse Grillhaxe*

mit rustikalem Kartoffelstampf, Riesling-Sauerkraut & kräftiger Jus

23,90

**Nur solange der Vorrat reicht, Vorbestellung ist daher empfehlenswert!*

Unsere Schnitzel Variationen

Schnitzel „Zur Laterne“ - paniertes Schnitzel vom Jungschwein, Speck, geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln, einem Spiegelei, dazu ein bunter Salat

24,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites, dazu ein bunter Salat

Auf Wunsch mit „Wiener Garnitur“ Zitrone & Sardelle

29,50

Zur Laterne

Dessert

*Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern, Glühweinpflaumen
& Bourbon Vanilleeis*

9,90

*Gebackener Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und Zimtzucker gepudert*

9,90

*Bourbon Vanilleeis
mit lauwarmen Glühweinpflaumen*

7,90

*Sorbet Trilogie
Mango - Maracuja-, schwarze Johannisbeere-
und Zitronensorbet*

9,90

Sorbet je Kugel

4,50

Damengedeck 1

Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl. Baileys 7,90

Damengedeck 2

Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2 cl. Amaretto 8,40

Herrendeck 1

Ein Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist 6,90

Herrendeck 2

Ein Espresso, zwei Pralinen & 0,2cl Grappa di Barollo 11,90