

Zur Laterne

Unser Aperitif des Monats

Limoncello Spritz
fruchtig, spritzig & erfrischend
7,50

Vorspeisen

✓ *egan - Rustikale Tomatensuppe mit frischen, mediterranen Kräutern und Croutons* 6,90

✓ *egatarisch Gratinierter Ziegenkäse* 13,90
Rote Bete | Pflücksalat | Kirschtomaten | Balsamico-Dressing

Räucherlachs 14,50
Kartoffelrösti | Sahne-Meerrettich | Kaviar | Pflücksalat

Garnelen in Olivenöl 14,90
Knoblauch | Cherrytomaten | Chili | Brot

Köstlichkeiten auf der Etage (als Vorspeise für zwei) 19,90

- *Rührei mit Trüffel*
- *Räucherlachs | Sahne-Meerrettich | Kaviar | Kartoffelrösti*
- *Bruschetta mit Hirtenkäse*

Salate

✓ *egatarisch - Zur Laterne Salat* 7,90 / 12,90
Saisonale Blattsalate | marinierte Rohkost | Tomaten
Gurken | Radieschen | geröstete Kerne | Croutons | Hausdressing

Caesar´s Salad 18,90
Römer-Salat | Hähnchenbrust | Cherrytomaten | Kapern
Croutons | Grana Padano | Caesar´s Dressing

✓ *egatarisch Wildkräutersalat mit gebackenem Hirtenkäse* 20,90
Sesam | Cherrytomaten | Obst | Honig

Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen 23,90
Tomaten | Gurken | Chili | Knoblauch

Zur Laterne

Unsere Pasta

 *vegetarisch - Pasta Trüffel*
an einer Trüffel-Parmesanvelute & Hobel
vom schwarzen Trüffel
23,90

Pasta mit gebraten Garnelen
Knoblauch, nativem Olivenöl, Cherrytomaten, Peperoncini
& Hobel vom Grana Padano
26,90

 *vegetarisch - Pasta Pfifferlinge à la crème*
frische Kräuter | Zwiebeln | Weißwein | Rahm
22,90

Zu unseren Pasta Gerichten empfehlen wir . . .

Rosé von Ca dei Frati aus der Lombardei

Trockener Rosé - Hier finden Sie Kirschen, rote Äpfel und
Weißdornblüten, die von einem zarten Mandelhauch begleitet werden.

Flasche 31,90 € / 0,2l Karaffe 9,50 €

oder vielleicht einen. . .

Riesling vom bunten Schiefer vom Weingut Prinz aus dem Rheingau

Ein feinherber Weißwein - Am Gaumen sehr harmonisch
mit animierender Saftigkeit und kaum
wahrnehmbarer Restsüße.

Flasche -26,90 / 0,2l Karaffe 7,90

Zur Laterne

FrISChe Pfifferlinge

*Pfifferlings-Omelette
mit gebratenen Pfifferlingen & Salat
kl. 16,90 - gr. 19,90*

*Spätzle mit Pfifferlingen à la crème
frISChe Kräuter | Zwiebeln | Weißwein | Rahm
20,90*

Wahlweise mit...

- ... paniertem Schnitzel von der Hähnchenbrust 25,90
- ... paniertem Schnitzel vom Jungschwein 25,90
- ... paniertem Schnitzel vom Kalb 29,90
- ... Medaillons vom Schweinefilet im Rauchspeckmantel 27,50

FrISChe Pfifferlinge natur

*Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln
und Pfifferlingen natur
sautiert mit frISChe Kräutern, Zwiebeln und Weißwein*

<i>200 gr.</i>	<i>28,90</i>
<i>300 gr.</i>	<i>31,90</i>
<i>400 gr.</i>	<i>34,90</i>

*Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt,
damit der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.*

Besondere Empfehlung aus Erde & Fluss

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,
junge in Butter geschwenkte Pfifferlinge aus bester Sortierung
mit gebutterten Petersilienkartoffeln
28,90*

Ein süßer Abschluss

*Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
Kürbiskerne | Erdbeeren mit Schuss
9,90*

Zur Laterne

Unsere Klassiker

*Butterzarte Kalbsleber
mit gebräunten Zwiebeln auf rustikalem Kartoffelstampf
mit karamellisierten Apfelspalten & Salat*
24,90

*Ofenfrische krosse Grill Haxe
an rustikalem Kartoffelstampf, Riesling Sauerkraut
und kräftiger Bratenjus*
23,90

*Himmel und Erde
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln
an rustikalen Kartoffelstampf, kräftiger Bratenjus
und karamellisierten Apfelspalten*
18,50

*Endivien bürgerlich
Endivien untereinander mit frischem Stampf von
Landkartoffeln, Zwiebeln, Speck
& kross gebratene Blutwurst*
18,50

*Original Ruhrpott Currywurst
mit Pommes Frites und Krautsalat*
15,90

*Zu unseren Klassikern empfehlen wir Ihnen . . .
. . . unser eisgekühltes, frisch gezapftes Bier vom Fass*

König Pils oder Diebels Alt

oder

unsere besondere Weinempfehlung . . .

Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut Pietra Pura in Apulien

*Ein trockener Rotwein - Schon in der Nase ein Wein mit Tiefgang. Noten
von Kirschen, Pflaumen, Kräutern und den typischen Röstaromen.
Am Gaumen kleinteilig, schmelzig, dicht & mit sanften Tanninen versehen.*

Flasche 29,90 / 0,2l Karaffe 8,90

Zur Laterne

Unsere begehrten Schmorgerichte

*Zarter Sauerbraten vom Rind
nach "Rheinischer Art" mit Rosinensößchen,
rustikalen Kartoffelstampf & Apfelrotkohl*
24,50

*Rinderroulade „Zur Laterne“
klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln & Gurke,
an kräftigem Barolosößchen,
rustikalen Kartoffelstampf & Apfelrotkohl*
28,50

Zu unseren Schmorgerichten empfehlen wir unseren

*Merlot trocken vom Weingut Bender aus der Pfalz
Ein wahrer Gaumenschmeichler, volle Fruchtaromen von reifen Beeren, Himbeere &
Kirsche, ein angenehmer Touch Früchtekuchen,
sowie ein Hauch Schokolade.*
Flasche -28,90 / 0,2l Karaffe 8,50

Unsere Schnitzel Varianten

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Wildpreiselbeeren, Pommes Frites, dazu ein bunter Salat
auf Wunsch mit Wiener Garnitur "Zitrone mit Sardelle"*
27,50

*Schnitzel Zur Laterne
paniertes Schnitzel, krosser Speck, Schmorzwiebeln, unsere
Bratkartoffeln, ein Spiegelei, dazu ein bunter Salat*

- vom Jungschwein 24,90
- vom Kalb 29,90

*Cordon Bleu
paniertes Schnitzel vom jungen Kalb mit Wildpreiselbeeren
gefüllt mit Landschinken und jungen Gouda, serviert mit
krossen Bratkartoffeln, dazu ein bunter Salat*
29,90

Portion Mayonaise oder Ketchup 1,00 - Trüffelmayonaise 2,00

Dessert

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

*Cremiges Vanilleeis
mit steirischem Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne
& frische, marinierte Erdbeeren*
9,90

*Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern, marinierte Erdbeeren
& Bourbon Vanilleeis*
9,90

*Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis, karamellisierten Mandeln
und Puderzucker bestäubt*
9,50

*Sorbet Trilogie
Mango - Maracuja, schwarze Johannisbeere
Zitronensorbet*

Sorbet einzeln je Kugel 4,50

*Damengedeck 1
Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl. Baileys*
7,90

*Damengedeck 2
Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2 cl. Haselnusslikör*

*Herrengedeck 1
Ein Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist*

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