

Zur Laterne

Speisekarte

Aperitif des Monats

Glühwein Spritz
Glühwein - Amaretto - Prosecco
7,50

Suppen, Vorspeisen & Salate

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

*✓*egetarisch - *Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe*

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

*✓*egetarisch - *Gratinierter 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

Zur Laterne

Salate

✓ *vegetarisch* - Zur Laterne Salatteller

*Blattsalate der Saison | marinierte Rohkost | Tomaten
Gurken | Radieschen | geröstete Kerne | Croutons | Hausdressing
kl. 9,90 - gr. 14,90*

✓ *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*
- mit gebratenen Garnelen*

je 24,90

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 & getrüffelter 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!*

Zur Laterne

Gans ganz lecker...

*Gänse-Griebenschmalz
aus eigener Herstellung mit Apfel, Speck
& Röstzwiebeln, dazu servieren wir Schwarzbrot
6,90*

*Gänsebrust oder Gänsekeule
(550gr. Rohgewicht)
schonend Sous Vide gegart an eigenem Sößchen,
verfeinert mit Maronen, Marzipan-Bratapfel,
Kartoffelklöße & Apfelrotkohl
34,50*

Ganze Gans (4,8 kg Rohgewicht)
schonend Sous Vide gegart, an eigenem Sößchen
verfeinert mit Maronen, Kartoffelklöße,
Marzipan-Bratapfel, Apfelrotkohl & Wirsing in Rahm
Wir tranchieren & servieren die Gans bei Ihnen am Tisch
155,00
Nur auf Vorbestellung - 3 Werktage

Unsere begehrten Schmorgerichte

*Zarter Sauerbraten vom Rind
„Rheinische Art“ mit Rosinensößchen,
Kartoffelklöße & Apfelrotkohl
24,90*

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

*Ragout vom Hirsch
aus heimischen Wäldern mit Waldpilzen,
Preisebeerbirne, Butterspätzle & Salat
24,50*

*Zarter Hirschbraten aus heimischen Wäldern
mit Preiselbeerbirne an eigenem Sößchen,
Kartoffelklöße & Apfelrotkohl
27,90*

Zur Laterne

Unsere Klassiker

*Argentinisches Rumpsteak Black Angus
gegrillt mit der typischen Fettkante,
serviert Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Bratkartoffeln & Speckwürstling
Rohgewicht ca. 250 gr.*

34,90

*Butterzarte Kalbsleber
mit gebräunten Zwiebeln, rustikalem Kartoffelstampf
Jus, karamellisierten Apfelspalten & Salat*

25,50

Ofenfrische krosse Grillhaxe
mit rustikalem Kartoffelstampf, Riesling-Sauerkraut
und kräftiger Bratenjus*

23,90

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

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

19,50

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites, dazu ein bunter Salat
auf Wunsch mit Wiener Garnitur „Zitrone mit Sardelle“*

29,50

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

24,90

➤ mit Schnitzel vom Kalb 9,00 Aufpreis

Zur Laterne

Unsere Dessertvariationen

*Bourbon Vanilleeis
an lauwarmen Glühweinpflaumen
7,90*

*Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern, Glühweinpflaumen
& Spekulatius-Eis
9,90*

*Gefüllter Bratapfel
mit Marzipan und Rosinen an lauwarmer
Vanillesauce und Zimtzucker gepudert
9,90*

*Sorbet Trilogie
Mango-Maracuja-, schwarze Johannisbeer-
& Zitronensorbet
9,90*

<i>Mango-Maracuja Sorbet</i>	<i>4,50</i>	<i>..mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>8,50</i>
<i>Schwarze Johannisbeere Sorbet</i>	<i>4,50</i>	<i>..mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>8,50</i>
<i>Zitronen Sorbet Vegan</i>	<i>4,50</i>	<i>..mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>8,50</i>

Kleine Beiwerke

<i>Damengedeck I</i>	<i>7,90</i>
<i>Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl Baileys</i>	
<i>Damengedeck II</i>	<i>8,50</i>
<i>Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2cl Amaretto</i>	
<i>Herrengedeck I</i>	<i>6,90</i>
<i>Ein Espresso und dazu ein Pircher Williamsgeist</i>	
<i>Herrengedeck II</i>	<i>11,50</i>
<i>Ein Espresso, zwei Pralinen & 0,2cl Grappa di Barolo</i>	