


Zur Laterne

Unser Aperitif des Monats

Limoncello Spritz
fruchtig, spritzig & erfrischend
7,50


Vorspeisen & Salat

Gratiniertes Ziegenkäse
Rote Bete | Pflücksalat | Kirschtomaten | Balsamico-Dressing
 *vegetarisch 13,90*

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

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

Köstlichkeiten auf der Etage
Rührei | Trüffel
Räucherlachs | Sahne-Meerrettich | Kaviar | Kartoffelrösti
Tomaten | Bärlauch | Brot | Ziegenkäse
19,90

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

Bunter Spargelsalat
Spargel grün & weiß | Erdbeeren | Pflücksalat | Hirtenkäse
Balsamico - Vinaigrette
17,90

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 mit Bärlauchpesto
Cherrytomaten, grünem & weißem Spargel
und Hobel vom Grana Padano
25,50*

Zu unseren Pastavariationen 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

Der weiße Spargel - das Gemüse der Königsklasse

Zur Laterne

*Frischer weißer Stangenspargel
mit Drillingen, Sauce Hollandaise, ww. braune Butter*

24,90

*Spargelcremesuppe
Bärlauchöl | Croutons*

6,90

Frischer weißer Stangenspargel mit...

- ◆ *Rumpsteak unter der Bärlauchkruste
Drillinge | Sauce Hollandaise* 34,90
- ◆ *Zanderfilet auf der Haut gebraten
Drillinge | Sauce Hollandaise* 32,90
- ◆ *Garnelen in Kräuter-Knoblauch gebraten
Drillinge | Sauce Hollandaise* 33,90
- ◆ *Medaillons vom Schweinefilet
Drillinge | Sauce Hollandaise* 29,90
- ◆ *Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone
Drillinge | Sauce Hollandaise
auf Wunsch mit Wiener Garnitur "Zitrone mit Sardelle"* 32,90
- ◆ *Paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Zitrone
Drillinge | Sauce Hollandaise* 28,90
- ◆ *Zweierlei Schinken
Drillinge | Sauce Hollandaise* 28,90

Ein süßer Abschluss

*Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
Kürbiskerne | Erdbeeren mit Schuss*

9,90

Butterzarte Kalbsleber

Zur Laterne

*mit gebräunten Zwiebeln auf rustikalem Kartoffelstampf
mit karamellisierten Apfelspalten & Salat*

24,90

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 €

Unsere Klassiker

*Ofenfrische krosse Grill Haxe
an rustikalem Kartoffelstampf und kräftiger Bratenjus
dazu reichen wir unseren Krautsalat*

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

Zu unseren Klassikern empfehlen wir Ihnen . . .

*. . . unser eisgekühltes, frisch gezapftes Bier vom Fass
König Pils oder Diebels Alt*

Unsere begehrten Schmorgerichte

Zur Laterne

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

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

Dazu empfehlen wir Ihnen 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*