

Probiermahl

Über die Neugierde

Mal ehrlich – warum müssen wir uns im Restaurant eigentlich immer für ein Gericht entscheiden?

Wie kommt es, dass wir oft feststellen etwas anderes hätte uns auch – vielleicht sogar besser – geschmeckt? Und warum probieren wir so gerne von anderen Tellern? Trauen wir unserer Neugierde, wenn dann gleich eine große Portion auf den Tisch kommt?

Bei uns im „ProbierMahl“ ist alles anders:

Ist der Hunger klein oder groß? Seid Ihr in Eile oder entspannt Ihr Euch bei einem ausgiebigen Dinner mit Freunden? Vielleicht möchtet Ihr ja auch Speisen und Gerichte probieren, die Ihr noch nie bestellt habt?

Genuss pur! Wie es Euch gefällt.

Probiermahl

Tapas...wähle 3 oder 6

3er 9,00 € oder 6er 15,00 €

Ziegenkäse mit Pflaumenmus₄

Spinatsalat mit Rote Bete- Himbeer- Dressing und Walnussbrot- Croûtons_{1,9,6}

Birnen- Walnuss- Crostini mit Gorgonzola_{4,6,9}

Hausgemachter Kürbishummus_{2,9}

Hackfleisch- Frittata mit roten Zwiebeln, Kräutern, Chili und Bergkäse_{1,4,6}

Gebratene Riesengarnele an Knoblauchöl_{8,10}

Linsen- Gurkensalat mit Räucherlachs_{8,9,11}

Gelbe Bete- Carpaccio mit Meersalz, Kräutern und Olivenöl

Kürbiscrèmesüppchen_{4,5}

Dattel- Mandel- Couscous mit Granatapfel- Joghurt_{5,6,9}

Bratkäse (Bergkäsebruschetta)_{1,3,4,6}

Wildbratwürstchen mit Grünkohl_{5,6,7}

Saisonal...

Kürbiscèmesüppchen

mit Walnussbrot- Croûtons_{1,9,6,4}

6,00 €

Gemischter Blattsalat

mit Parmesan und Balsamico_{4,11}

klein 6,00 € groß 9,50 €

den Blattsalat gibt es wahlweise mit

Hähnchenbruststreifen

klein 8,50 € groß 13,50 €

Rinderstreifen

klein 9,50 € groß 14,50 €

Ziegenkäse

mit Honig und Thymian gratiniert, serviert an Spinatsalat mit Rote Bete- Himbeer- Dressing und Walnussbrot- Croûtons_{6,9}

klein 7,20 € groß 12,00 €

Gebackene Aubergine

mit Dattel- Mandel- Couscous an sautierter Süßkartoffel_{5,6,9}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Saisonal...

Rotweinisotto

mit Birnenkompott und gebackenen Maronen_{4,6,9}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Vegetarische Lasagne

mit Spinat- Waldpilzfüllung serviert an Schmand_{1,4,5,6}

klein 8,50 € groß 14,50 €

Gebratener Zander

auf sautiertem Fenchel serviert an Süßkartoffelpüree_{4,5,6,8}

klein 9,00 € groß 16,50 €

Geschmorte Ochsenbacke aus Irland

an sautierter Pastinake mit Weißbrot- Kräuterknödel und Jus_{1,4,5,6}

klein 9,00 € groß 16,50 €

Rinderhüftsteak

serviert auf Kürbisragout mit Weißbrot- Kräuterknödel_{1,4,5,6}

klein 12,00 € groß 20,50 €

Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

Plain Burger

Rinderhackfleisch, Cocktailmayonnaise, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel und Eisbergsalat_{1,2,4,6,7,9,11}

10,50 €

Bacon Cheese Burger

Rinderhackfleisch, Bacon, Cheddar Käse, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Eisbergsalat und Cocktailmayonnaise_{1,2,4,6,7,9,11}

12,00 €

The Macho Nacho Burger

Rinderhackfleisch, Nachos, Cheddar Käse, Emmentaler Käse, Jalapenos, Tomate, Eisbergsalat und Guacamole_{1,2,4,6,7,9,11}

12,00 €

Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

BBQ- Burger

Rinderhackfleisch, gebackene Zwiebelringe, Eisbergsalat, Tomaten, Jalapenos und BBQ- Sauce_{1,2,3,4,6,7,8,9,11}

12,00 €

Sweet Sirtaki Burger

Gebackener Feta Käse, Süßkartoffelrösti, Pesto Rosso und Rucola Salat_{1,2,4,5,6,7,9,11}

12,00 €

Schwarzwald Burger

Wildleberkäse, Weisskrautsalat, Gewürzgurke, Bio- Spiegelei und Preiselbeersenf_{1,2,3,4,6,7,9,11}

12,50 €

Dessert...

Crème Brûlée _{1,4}	5,50 €
Schokoladenmousse mit Waldbeerenkompott _{4,6,9}	5,50 €
Hausgemachter Bienenstich mit Zwetschgen- Vanille- Crème _{1,4,6,9}	6,50 €
ProbierMahl Dessertvariation _{1,4,6,9}	8,50 €

Allergene

Die Kennziffern beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit.
Bitte beachten Sie, dass eventuell einige Gerichte mit angemachtem
Salatbouquet serviert werden und dadurch Senf und Schwefeldioxid
(Balsamico)enthalten.

Geben Sie uns Bescheid, wenn wir darauf verzichten sollen, danke!

- 1 Ei
- 2 Sesam
- 3 Soja
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Getreide
- 7 Senf
- 8 Fisch
- 9 Nüsse und Schalenfrüchte
- 10 Krebstiere
- 11 Schwefeldioxid
- 12 Lupine
- 13 Weichtiere
- 14 Erdnüsse

Probiermahl

... was Warmes!

ProbierMahl Quittenpunsch mit Quittenpürree, Gewürzen, Apfelsaft	4,20 €
wahlweise mit Frangelico- Mandarinen- Sahne	5,20 €

... unsere Herbstcocktails!

The Creamy Kraken Kraken spiced Rum, fr. Limettensaft, Ahornsirup, Frangelico- Mandarinen- Sahne	8,50 €
Buttenhavener Becher Abyrne Vodka, Mandarine Napoleon, Limette, Mandarine, Angostura, Zucker, Soda	8,50 €
Blood and Sand Talisker, Orangensaft, Cherry Heering, Antica Formula	9,50 €