

## Absolut feinste Beginner

### Stapelglück

Mozzarella di Buffela sanft gezupft, bekommt beste Animation vom gehackten Apfel, Scheibe von gegrilltem Weißkohl & saftiger Sardelle. Olivenöl ergänzt das Ensemble.

€ 11,90

### Suppenkaspers Liebling

Bouillion vom Bauernhuhn mit gedämpftem Birkenholz legendär veredelt. Getümmel gibt es in der Suppenschüssel mit knackigen Haselnüssen, Innenfilet vom Federvieh, Bio-Eierstich & Pilzen.

€ 8,90

### Ikone

Auftritt vom gebratenem Pulpo, verzaubert von Teriyakilasur. Der lauwarme Pasta-Salat im Wickellook und gebundener Tomaten-Karotten-Sud mit frischem Basilikum stehen nicht zufällig Spalier bei Neptuns bestem Gast.

€ 14,90

## Der Vegetarier

### Stilvoll Törgglen

Fünf, in raffiniertem Zusammenspiel. Glasierte Maronen werden beste Freunde mit der Kerbelknolle, samtigen Butterbröseln und geschäumter Maronensoße. Feinste Trüffelhobel obenauf, ein bisschen Luxus darf mit von der Partie sein.

€ 21,90

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fischige Fakten

### Der Klang des Meeres

Gebratenes Zanderfilet, the sound of the sea wird entzückend gespielt von seinen Begleitern.

Ravioli, im innern Zirkel- kräftiger Gorgonzola & grüner Spinat. Feinstes Karotten-Zitronen-Püree geben hier den Dip. Ein Spritzer vollmundiges Olivenöl rundet die Sinfonie ab.

€ 25,90 Probierportion € 17,90

### VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang geröstet, Kokos-Chili-Curry Soße mit Lauch & Knoblauch, leicht geschärft, und Ciabatta sind die Begleiter - Dippen Sie, was das Zeug hält.

Oder:

Mit frischer Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 24,90 Probierportion € 17,50

## Süße Schmeichler

### Streuner von der Streuobstwiese

Der Schöne aus Boskoop lässt sich auf der Apfel-Haselnuss-Tarte schmecken. Gelackt wird mit Aprikosen-Marmelatta in passender Begleitung vom Calvados-Vanille-Eis.

€ 8,90

### Der Schatz aus dem Reifekeller

Blue Stilton herausgeputzt mit Mr. Williams. Das Duett präsentiert sich mit Birnen-Chili-Safran & Portwein-Essig-Gel und Minuten-Biskuit.

€ 8,90

### Exklusive Leidenschaft

Hier wird das Eis pacossiert.

Schwarzes Sesam, Vollmilchschokolade oder Zwetschge

Je Kugel € 3,50

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fleischeslust

### Beliebtes Federvieh

Kürbisgnocchi, gebratene Hokkaidowürfel, knackige Weintrauben und Walnüsse erobern die legendäre geschmorte halbe Cherry Valley Ente. Veredelt ist sie mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung. Ohne die Entenjus geht es natürlich nicht.

€ 25,90 Probierteller nur im Partner-Duett € 15,90

### Funkelndes Talent

Angefeuert im Monolith-Grill, gelackt mit Teriyaki ist das saftige argentinische Black Angus Rumpsteak immer wieder ein Genuss.

Deftiges Kartoffel-Apfel-Gratin mit Rosmarin und fescchen Speck-Crumble kommt goldig aus dem Ofenrohr. Dazu gesellt sich gebrannter grüner Lauch.

€ 27,90

## Beliebte Küchen Zeitzeugen

### Wirtshausgericht

Leger, unkompliziert lauschtig sind die geschmorten Wildschweinbäckchen unter Knoblauchbrösel mit eigener Jus. Die längst vergessene Kerbelwurzel ist karamellisiert ins rechte Licht gerückt. Kartoffel Violetta mit grobem Meersalz gewürzt ist himmlisch dazu.

€ 23,00 Probierportion € 16,90

### Das stolze Original

Schmeckt Montag wie Sonntag, das Linden Schnitzel, natürlich aus zartem Kalbsfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz, flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude. Retter jeder Tafelrunde!

€ 22,00 Probierportion € 16,90

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

# Wintergeflüster

Fondue Romantik in der Remise St. Jacobus  
November-Februar

Apfel-Punsch

\*\*\*

Käse & Öl Fondue

Black Angus Beef / Hähnchenbrust / Brokkoli / Pilze /  
Kartoffel la Ratte / Weintrauben / Ananas / Knoblauchsauce /  
Zwiebel-Tomaten-Chutney / Mango-Chili-Sauce / Brezeln

\*\*\*

Bratapfel mit Vanillesauce

p.P. € 42

15-26 Personen nur mit Reservierung möglich!

---

Twingeln Sie doch mal!

Der Herdkünstler

gibt eine Überraschungsvorstellung in drei Akten.

Freitag & Samstag

Bestellungen

nehmen wir bis einen Tag vorher an.

p.P. € 35

---

Ein ganz besonderer Duft liegt in der Luft:

**Gänseschmaus & Co**

Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffelklöße / Kartoffel la Ratte / Soße

ab 11. November

To go - kalt im Vakuumbbeutel mit Anleitung oder

auch warm verzehrfertig

oder

im Restaurant

Gans für 4 Personen € 140

Ente für 2 Personen € 60

Bestellen Sie rechtzeitig vor.