

## Vorspeise:

Tomatensuppe 7,90 €

Saisonale Suppe 7,90 €

Beilagen Salat  
vielfältig und frisch 6,90 €

### Wildgenuss vom Feinsten

Eine Kombination aus zwei unvergleichlichen Rohesser vom Wild,  
( Spezialität von Ernst Kutscheid in Ürzig),  
herzhaftem Griebenschmalz mit knusprigen Röstzwiebeln  
serviert zu goldbraunem Rustico- Baguette 10,90 €  
\*Je zusätzliches Rohesser-paar 3,90 €

### Bruschetta

mit Tomaten und Schafskäse an Salatbouquette 12,90 €

### Warmer Ziegenkäse

Auf Rucola mit Mandeln, Honig und Trauben 13,90 €

### Carpaccio vom Rinderfilet

mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikum auf Olivenöl 15,80 €

## Pasta etc.

### Frische Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräutercreme-Fraiche und gebratenen Hähnchenbrust 15,90 €

### Spaghetti Gemüse Teller

mit Saftigen Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frisch gehobelten Parmesan fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Basilikum 19,90 €

### Gebratenes Hähnchen- Champignons-Ragout

auf Butterbandnudeln mit Meis und Zwiebeln, ein Hauch von Chili in leichter Sahnesoße 22,- €

### Zitronenspaghetti

mit Shrimps und Kirschtomaten an Crème Fraîche und Chili 22,- €

### Nudelauflauf

Eierbandnudeln an Sauce Hollandaise Kirschtomaten und Parmaschinken überbacken mit Mozzarellakäse 21,90 €

# Unikat

## FrISChe Salatteller:

### Hausgebeizter Lachs

mit Buntem Pfeffer, Kardamom und Anis an Radicchio Bouquet mit Tomaten Vinaigrette  
klein 16,90 €  
Als Hauptgang 18,90 €

### FriscHer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust,

getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkerne an Joghurtdressing  
klein 18,90 €  
Als Hauptgang 19,90 €

### Salatteller „Unikat“

mit Schafkäse, Oliven, Paprika, Tomaten und Peperoni  
klein 15,90 €  
Als Hauptgang 17,90 €

### Warmer Ziegenkäse im Speckmantel

auf Honig – Mandel – Vinaigrette und Salat klein 15,90 €  
Als Hauptgang 17,90 €

### Jahreszeitlicher Salat mit Gebratenen Black Tiger Garnelen

und Rotem Chili Pesto klein 18,90 €  
Als Hauptgang 21,90 €

zu unseren Salaten servieren wir Baguette Brot

Klassiker:

**Gold gebratenes Schnitzel**

mit Champignons-rahmsoße Bratkartoffeln (Zwiebel, Speck) -  
oder Pommes Frites 22,90 €

**Cordon Bleu**

gefüllt mit Schinken und jungem Gouda am Sauce Hollandaise dazu  
Pommes Frites 24,90 €

**Filetragout Stroganoff**

(geschnetzeltes aus Schweinefilet spitzen)

mit Zwiebeln und Essiggurken in Cognac- Senfsoße  
an Butterbandnudeln 24,90 €

**Hähnchenbrust-filett tomate-mozzarella**

überbacken mit süß-saftigen Kirschtomaten und Mozzarella,  
an würziger Pfefferrahm und Bandnudeln 23,90 €

**Schweinemedailles**

Zart gebraten, im Speckmantel auf Champignonrahm dazu Salzkartoffeln und knackiges  
Gemüse 29,90 €

**Charolais Rumpsteak zart abgehungen (mind. 250g Rohgewicht)**

- **Café de Paris Buttersauce, Röstzwiebeln und  
Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)**

33,90 €

- **an hausgemachte Pfeffer -Charlotten Soße  
Bratkartoffeln und Salat**

39,90 €

## Extravagant:

**Das in unseren Kammern gereifte Fleisch der Simmentaler Färse servieren wir ausschliesslich nach mind. 28 Tage Reifung**

Solange der Vorrat reicht

**Dry Aged Rib Eye Steak ca.300-350g**

39,90 €

**Dry Aged Roastbeef ca.300-350g**

43,90 €



Zu unseren Steaks servieren wir:

Café de Paris Buttersauce, Röstzwiebeln,

Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)

**wahlweise: bzw. anstatt von...**

Hausgemachte Pfeffer- Schalotten Soße 5,50 €

Café de Paris Buttersauce 3,90 €

Kartoffelrösti 4,50 € oder Ofenkartoffel mit Kräuterkreme 6,90 €

Beilagensalat: 6,90 € oder Pfannengemüse 6,90 €

## Wald & Wiese.

### **Wild Bratwürste (ca.220g)**

#### **Hergestellt von der Metzgerei Kutscheid in Ürzig**

Knusprig gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck,  
Preiselbeer-Jus und Salat

€ 22,90

### **Hacksteak (ca.250g)**

#### **Dry Aged Rindfleisch & Reh aus der Region**

in der Pfanne serviert, mit Zwiebeln, Pilze und Spiegelei an Burgundersauce  
und Bratkartoffeln

€ 25,90

### **Rehgulasch**

mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Birne an Kartoffelstampf

€ 26,90



### **Rehsteaks**

#### **mit Wachholderbeeren**

Knoblauch und Rosmarin, an Preiselbeer- Pilzsauce dazu Spitzkohl und  
hausgemachten Kartoffelröstis

€ 33,90

„Unsere Wildgerichte bestehen aus hochwertigem, heimischem Bio-Wild aus freier  
Wildbahn. Das Fleisch ist naturbelassen, frei von Zusatzstoffen und wird nicht mit  
Futtermitteln behandelt – für authentischen Geschmack in bester Bio-Qualität.“

Von heimischen Jägern geliefert!!!!

### **Wildschwein-Burger**

#### **„Waldläufer“**

Saftiges, Patty von jungem Wildschwein

aus den heimischen Wäldern (ca.180g), perfekt gegrillt.

Belegt mit Cheddar-Käse, krossem Bacon, frischen Tomaten-scheiben und  
karamellisierten Zwiebeln. Verfeinert mit Sauce Andalouse,

leicht pikant. Dazu Western Pommes und einem rauchigen BBQ- Dip.

€ 21,90



Abtei

HIMMEROD

TRADITIONSBEWUSST: KLOSTERFISCHEREI

Frische Forellen aus den Teichen von Himmerod

## Fisch

### Frischer Salatteller

mit angebratenem streifen von geräuchertem Forellenfilet, Shrimps und zwiebeln an hausgemachtem Cocktaildressing 21,90 €

### Pasta mit geräucherter Forelle

In sahniger Crème Fraîche mit frischem Dill, Lauchzwiebel und Kirschtomaten 23,90 €

### Forelle Müllerin-Art

gebraten **Regenbogenforelle**

Herzhaft mariniert mit zerlassener Butter und Karamellisierten Mandeln dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und beilagen Salat  
26,90 €

### Forelle mit Gemüse

Aus dem Backofen: **Regenbogenforelle** mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Zucchini dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
27,90 €

### Lachsfilett

In Knoblauchöl gebratene mit Möhren -Lauch Gemüse dazu Sauce Bernaise und Salzkartoffeln 29,90 €

### Zanderfilet

an Dill- Estragonsahne, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Salat 29,90 €

### Black Tiger Garnelen

In Knoblauchöl gebratene leicht sahnig, mit Karotten, Lauch, Mais und Kirschtomaten dazu Knoblauch Baguette und beilagen Salat

(ungeschält ca. 350g) 34,90 €

Aus dem Topf für 2 Personen (ca 700g) 63,00 €

# Unikat

## Pizza

Frische Tomaten- Basilikum-Soße auf eigens kreiertem Teig dünn ausgerollt und knusprig gebacken mit Oregano verfeinert

**Mozzarellakäse** 11,50 €

**Funghi** mit frischen Champignons 12,50 €

**Salamiwurst** 12,90 €

### **Hawaii**

mit Ananas und Hinterschinken 13,90 €

**Tonno** in Öl eingelegtem Thunfisch und Zwiebeln 16,90 €

### **Italia**

Mozzarellakäse Cherrytomaten Rucolasalat und frischgehobeltem Parmesan 14,90 €

**Salmone** mit hausgebeiztem Lachs und zwiebeln 18,90 €

**Romana** mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und frischem Rucola 18,90 €

**Garnele** mit gegrillten Black Tiger Garnelen und hausgemachtem Paprikapesto 21,90 €

## Flammkuchen

Hausgemachte Flammkuchen mit Crème fraîche und Ziegenfrischkäse

**Elsässer Art,**  
mit Zwiebeln und in würfeln geschnittenem Speck 14,90 €

**Griechisch,**  
mit Oliven Schafskäse und Paprika 15,90 €

**Italienisch**  
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Zwiebeln 15,90 €

**Salmone**  
mit hausgebeiztem Lachs  
Cherrytomaten, und zwiebeln 18,90 €



## Dessert:

### Schwarzwälder Kirsch

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne 9,90 €

### Creme Brulee

karamellierte Vanillecreme 10,90 €

### Frischer Haselnuss Crêpe

gefüllt mit Vanilleeis an Sauerkirsch-Pfeffer Spiegel 12,50 €

### warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und frische Früchte 12,90 €

### Apfel-Crumble

Hausgemachter Apfel Crumble mit saftigen Äpfeln und knusprigen Streuseln, serviert mit cremiger Vanillesauce und Walnusseis.  
Ein Genuss zu jeder Jahreszeit. 12,90 €