

❧ Speisekarte ❧  
- Theatersaal und Restaurant -

❧ Vorspeisen ❧

**Marktsalate der Saison**

Mit cremigem Balsamicodressing, rosa gebratener Entenbrust, warmen Speckpflaumen und gehobeltem Parmesankäse

€ 13,50

**Zwei warme Kartoffelpuffer**

und Rosen vom norwegischen Räucherlachs, dazu Honig-Dill-Senfcreme und mariniertes Salatbukett

€ 11,00

**Carpaccio vom Jungbullen**

mit Kürbiskern-Vinaigrette, Büffelmozzarella, mariniertem Gemüse und Rucola

€ 12,00

**„Vitello Tonnato“**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit pikanter Thunfischcreme, Kapernäpfel und Hokaido-Paprika-Salat

€ 11,00

**Variation Wintergarten**

Sulz von Gewürzlachs und Jacobsmuschel, getrüffelte Kartoffelsuppe, Knusper-Garnele auf Apfel-Ingwerchutney, Gemüseterrine mit gebackenem Mozzarella

€ 14,50

❧ Suppen ❧

**Tomaten-Kokossuppe**

mit gebackener Knusper-Garnele

€ 7,00

**Crèmesuppe vom Bamberger Hörnchen**

mit weißer Trüffelbutter und krosser Petersilienwurzel

€ 7,50

**Wildkräuterschaumsuppe**

mit feinem Rauchlachstatar und seinem Kaviar

€ 7,50

❧ Fisch-Hauptgänge ❧

***Gebratenes Lachsfilet***

auf Basilikum-Risotto mit marinierter Ofen-Paprika  
und weißem Tomatenschaum

€ 15,50

***Gebratenes Zanderfilet***

mit krossem Speck auf Spreewälder Apfel-Rahmsauerkraut  
und knusprigem Kartoffelrösti

€ 16,50

❧ Vegetarisch ❧

***Mediterrane Gemüseterrine***

an rotem Linsensalat mit eingelegten Mini-Artischicken,  
grünen Mandel-Oliven und Basilikum-Mozzarella,  
serviert mit unserem ofenfrischen italienischen Landbrot

€ 13,50

***Risotto mit Püree von sieben frischen Kräutern***

mit mariniertem mediterranen Gemüse und  
gebackenen Oliven-Tomaten-Grissini

€ 12,00

❧ Hauptgänge ❧

***Varietételler***

Marinierte Hähnchenbrustspieße, gebackene Frühlingsrollen,  
Pflaumen im Speckmantel, Mozzarella-Spieß, Riesengarnele  
und Tomaten-Kokossüppchen, serviert mit Mango- und Chili-Dipp

€ 13,50

***Gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Sauce Napoli***

abgeschmeckt mit Knoblauch, Curry und Chili,  
serviert mit Rucola und Parmesan

€ 14,50

***Klassisch gesottener Rindertafelspitz***

mit Meerrettich-Schnittlauchsauce und Buillonkartoffeln

€ 14,50

***Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat***

und Wildpreiselbeer-Schmand

€ 17,00

***Gegrilltes Rumpsteak im Pfeffermantel - medium***

mit hausgemachter Café de Paris-Butter,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Frühlingslauch-Wasabi-Landrahm

€ 18,50

☞ Desserts ☞

**„Schwarzwälder Kirsch mal anders“**  
serviert im Weckglas mit knusprigem Nougat-Lolli € 6,50

**Zweierlei von der Crème brûlée**  
dazu hausgemachtes Jahrgangssekt-Sorbet vom Pinot Rosé  
und Minzkrokant € 7,50

**Crunchiges Schokoladensandwich**  
mit Riesen-Schokoladen-Murmel und Petersilien-Bananeneis € 8,00

**Dessertvariation „Wintergarten de Luxe“**  
Eine Auswahl himmlischer Desserts aus unserer Pâtisserie € 9,00

**Feines von der Valrhona-Schokolade**  
Tarte mit salzigem Crunch und Schokoladenparfait  
An weißer Mousse au Chocolat mit exotischer Grütze € 8,50

**Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege**  
mit Aprikosensenf, Trauben und  
hausgemachtem Fruchtbrot 3 Sorten: € 8,00  
5 Sorten: €12,00

*Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten bzw. Allergien!*