

# Expert-Klaus & Bar

## Vorspeisen

Carpaccio von Jakobsmuscheln  
mit Weißbier-Ingwermarinade und Korianderöl

MP HG

11,00 €

Krebscocktail nach Art des Hauses (2)

11,00 €

Krebse überbacken (2)  
mit Champignonragout und Parmesan

11,00 €

Carpaccio-Trio  
vom Rinderfilet, angeräuchertem Kalbslendchen (1:12)  
und Thunfisch, garniert Salatbukett und Parmesan

13,00 €

15,00 €

bunte Blattsalate mit Hausdressing  
kleiner gemischter Rohkost- und Blattsalat

4,00 €

5,00 €

## Suppen

Pikante Bohnensuppe oder Reissuppe (1:12)

6,00 €

Indische Geflügelsuppe „Klassik“  
mit Sahne und Madrascurry

6,00 €

indische Geflügelsuppe Generation II  
mit Gemüse, Geflügel, Kokosmilch und Madrascurry

7,50 €

Fischsuppe nach Art des Hauses  
mit würzigen Croustinis

7,50 €

## Klassiker Fischgang

MP HG

Duo vom Seezungenfilet und Riesengarnele  
auf Weißweibuttersoße mit Saiblings-Kaviar,  
Blattspinat und buntem Wildreismix

21,00 € 25,00 €

## Hauptgänge

Iberico-Schweinefilet „Favorit“  
mit fruchtiger Currysoße,  
gebackenen Bananenstücken und Butterreis

17,00 € 19,00 €

Steak von der Rinderlende  
mit Kräuterbutter und gebratenem Pilzallerlei  
dazu Salatbukett und gebackene Champignons

19,50 € 24,00 €

Steak von der Rinderlende „Bangkok“  
mit Sprossen-Zwiebelgemüse  
und indonesischem Gewürzreis

19,50 € 24,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und grünem Salat

19,50 € 24,00 €

Kalbslendchen „Kaiserlich“  
mit Champignonrahmsauce, Ofengemüse  
und hausgemachten Eierspätzle

19,50 € 24,00 €

wahlweise oder  
zusätzlich frische, hausgemachte Pommes frites

5,00 €

**Bei einer Woche Vorbestellung ab 2 Person  
Hummermenü in fünf Gängen pro Person**

75,00 €

**als Nachttisch empfehlen wir....**

	kl. P	Gr. P
hausgemachte, frisch gebackene Wiener Apfelkücherl mit hausgemachtem Vanilleeis ....mit Sahne		<b>6,50 €</b>
Crêpes Suzette, feine Eierpfannkuchen in Orangen-Karamellsoße mit frischen Früchten, flambiert mit hauseigner Orangenlikörmischung und hausgemachtem Vanilleeis	8,00 €	<b>10,00 €</b>
Soufflé-Omelette, gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis und geschmolzener Edelbitterschokolade	8,00 €	<b>10,00 €</b>
Orientalische Omelette „Suleika“ mit getrockneten Früchten (5) und Schokolade dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis	8,00 €	<b>10,00 €</b>
Klassiker Eiscafé (9) mit Vanilleeis und Sahne		<b>6,50 €</b>

**....unsere hausgemachten Eissorten....**

hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit einem Schuss Prosecco Il Portale (5)		<b>6,50 €</b>
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten		<b>6,50 €</b>
Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot mit frischen Früchten und Schlagsahne		<b>6,80 €</b>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		<b>6,80 €</b>

**...zu guter Letzt, Käse...**

verschiedene Regionale und internationale Käse, je nach Angebot, mit Kräuterhonig und hausgemachtem Chutney	8,00 €	<b>10,00 €</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	----------------

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!**

Hinweis: die Speisekarte mit Allergenen liegt separat aus

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 9. Koffeinhaltig, 12. Nitrit Pökelsalz

8. Milcheiweiß und 5. Schwefeloxid kann durch Verwendung von Milchprodukten und Wein in Spuren in jedem Gericht v