

An alle GenussMenschen



Wir wenden uns an Menschen die Freude an Abwechslung haben und immer wieder neue Geschmackserlebnisse suchen!

Die Zubereitung guter Speisen braucht *Liebe* und *Sorgfalt*,
wir bitten Sie daher um etwas Geduld

Vergessen Sie die Hektik des Alltags bei einem Aperitif und freuen Sie sich auf ein besonderes kulinarisches Erlebnis!

Sollte jedoch einmal etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen,
so lassen Sie uns dies bitte wissen -
Nur so können wir handeln und Sie glücklich machen!

Wir wünschen Ihnen einen *genussvollen Aufenthalt* in unserem Restaurant.

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend

Johann Wolfgang von Goethe

Vorneweg

Carpaccio,

unser Klassiker vom deutschen Rinderfilet. Roh, in dünne Scheiben aufgeschnitten.
Angerichtet mit nussigem Rucola in Vinaigrette & gehobelten Parmesanspänen;
gewürzt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Meersalz,
Olivenöl und Balsamicocreame 11,90

Gambas & Knoblauch

Garnelen in Olivenöl angebraten und in leckerer Knoblauch-Kräuterrahm gegart.
Im Schälchen serviert, dazu reichen wir Baguettebrot. 11,50

Kürbis-Chili-Suppe



Unsere beliebteste! • raffiniert, pikant
frisch gekocht aus Kürbis, Suppengemüse, frischem Knoblauch, Ingwer und Chili,
fein abgeschmeckt mit Kokosmilch - getoppt von einer Sahnehaube und
karamellisierten Kürbiskernen 6,50

(enthält Senfkörnern)

Suppe des Tages...

immer mal wieder
neues aus der Küche! 5,90

Mittendrin

Zanderfilet – Piccata,

in einer Parmesan-Eihülle gebraten.

Serviert auf Ratatouille-Gemüse, dazu unsere hausgemachte Tagliatelle, geschwenkt in Basilikumpesto. (mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan) 19,30

Lachs-Curry

Fischcurry mit Lachsfilet, asiatischen Gewürzen, Kokosmilch, Lauchzwiebeln, Mango, Sprossen und frischem Koriander, dazu servieren wir Basmatireis und einen Blattsalat in Vinaigrette 19,50



Wintersalat • mit & ohne •

Blattsalate der Saison in Orangen-Honig-Dressing mit karamellisierten Walnüssen, Orangenfilets, lauwarmem Ziegenkäse und mariniertem Fenchel

Dazu servieren wir Süßkartoffel-Pommes frites - mit Roastbeefstreifen 21,80
- ohne (Vegetarisch) 16,90

CARPE DIEM

RESTAURANT

Parmesan – Zucchini – Roulade



an Champignonrahmsauce, mit hausgemachter Tagliatelle,
dazu servieren wir einen Blattsalat der Saison in Vinaigrette 16,50

Hähnchenbrust

Hähnchenbrust, mit gebratenen Pilzen, samt Speck & Zwiebeln an
Thymianrahmsauce. Dazu servieren wir eine Baked Potato mit Sour Cream
gefüllt und einen Blattsalat in Vinaigrette 18,90

Medaillons mit Walnuss-Gorgonzola

Zwei Schweinemedallions, saftig gebraten, mit Walnüssen und mildem Gorgonzola
überbacken, dazu geschwenkte grünen Bohnen mit Birnenspalten und
hausgemachte Kartoffelkroketten 19,60

Take a Steak...

230g Rumpsteak, so gebraten und serviert wie Sie mögen ...

klassisch:	mit Whiskey-Pfefferrahmsauce	23,40
rustikal:	mit gebratenen Pilzen (samt Speck & Zwiebeln) & Kräuterbutter	28,20
cremig-fruchtig:	mit aromatischem „le Rustique“ Camembert überbacken & Preiselbeer-Rahmsauce	27,40

Zu allen Steakvarianten servieren wir einen bunten Blattsalat der Saison
in hausgemachter Vinaigrette und eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

- herzhaft Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
 - würzige, hausgemachte Kartoffelecken
 - knusprige Pommes frites
- gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream + 1,50
 - Süßkartoffel-Pommes frites + 2,50

Zum guten Schluss...

... empfehlen wir Ihnen noch eines unserer süßen Köstlichkeiten!

Eisbecher

Rumpflaumen-Nuss-Becher

Vanille- & Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen,
karamellisierten Cashewkernen und Sahnehaube 7,50

Apfel-Amaretto-Becher

Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelkompott, Amaretto, Amarettinis und
Sahnehaube 7,50

Schoko-Eierlikör-Becher

Vanille- & Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Eierlikör und Sahnehaube 6,50

Amarena-Becher

Vanille- und Amarena-Kirscheis mit Amarenakirschen und Sahnehaube 6,50

Zusätzlich:
Wechselnde Desserts
auf unserer Tafel

CARPE DIEM

RESTAURANT



Alles auch für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

Kinder sind unsere Gäste der Zukunft.

Daher servieren wir alle Hauptgerichte in der gleichen Qualität
auch als kleine Portion für die Hälfte des Preises

Kleine Gourmets müssen schließlich gefördert werden!

Bitte lassen Sie es uns wissen,
wenn ein **kleiner Gourmet** am Tisch sitzt. Danke!

