

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir erfreuen Sie bei uns mit regionalen Produkten und Köstlichkeiten.
 Das **HABELhafte** Team unterstützt Sie gerne bei der Auswahl begleitender Weine.

„Frieden in der Heimat, Frieden auf der Welt“

M.K. Atatürk 1881-1938

Guten Appetit!
IHR HABELhaftes TEAM

VORSPEISEN

		€
Gebackenes Bio-Ei, Senfsosse	V	12,0
Marinierter Babyspinat, Kartoffelstampf, Leinsaatkräcker		
<i>Baked organic egg, mustard sauce, marinated spinach, mashed potatoes, linseed chip</i>		
Rote-Bete-Tatar, Ziegenfrischkäse	G,V	11,0
Bittersalat, karamellierte Sonnenblumenkerne, Buttermilch, Kräuteröl		
<i>Beetroot tartar, soft goat cheese crumble</i>		
<i>Mixed lettuce, caramelized sunflower seeds, buttermilk & herbal oil</i>		
Sie können erweitern ...Nordseekrabben		+4,5
<i>You can order with ...North sea crabs</i>		
Hasselbackkartoffel, Zwiebel-Buttersosse	G	11,5
Marinierte Brunnenkresse, Forellenkaviar		
<i>Hasselback potato, onion beurre manié, marinated watercress, trout caviar</i>		

V	vegetarische Gerichte	vegetarian course
Vgn	vegane Gerichte	vegan course
G	glutenfreie Gerichte	glutenfree course
L	laktosefreie Gerichte	lactosefree course
Allergene	Fragen Sie uns nach der Allergenkarte	ask for special menu for allergens



HAUPTGÄNGE

€

Gebrannter Weisskohl, Petersilien-Buttersosse Kräuterseitlinge, Kartoffelkrapfen White cabbage, parsley butter sauce, king oyster, dauphine potatoes	V	18,5
Berliner Bouillabaisse, Safrankrem Fenchelkonfit, geröstetes Brot Bouillabaisse - fishsoup, saffron creme, fennel confit, roasted bread		21,0
HABELs Schnitzel, Preiselbeerschmand Panierte Kalbsoberschale, Kartoffel-Gurkensalat HABEL's veal schnitzel, cranberry cream, potato cucumber salad		22,5
HABELs Gänsebraten, Beifuss-Honigsosse Knusprige Brust und Keule, Rotkohl, Braunkohl, Kartoffelsemmelkloss HABEL's crispy breast and leg of goose, mugwort-honey sauce Red cabbage, braised cabbage, potato roll dumpling		27,5

NACHSPEISEN

Zwetschgenröster, Milchreiseis, Knusperreis Stewed plums, rice pudding ice cream, crispy rice	G,V	8,5
Apfelragout, Walnusseis Gebackene weisse Schokolade, karamellierter Blätterteig Apple ragout, walnut ice cream, baked white chocolate, caramelized filo pastry	V	9,0

KÄSE

3erlei Regionaler Rohmilchkäse - Schaf, Kuh, Ziege Apfelsenf, eingelegte Schalotten, Brot 3 kinds of regional raw milk cheese, apple mustard, pickled shallots, bread	V ^{3/5/8}	14,5
---	--------------------	------

V	vegetarische Gerichte	vegetarian course
Vgn	vegane Gerichte	vegan course
G	glutenfreie Gerichte	glutenfree course
L	laktosefreie Gerichte	lactosefree course
Allergene	Fragen Sie uns nach der Allergenkarte	ask for special menu for allergens