

MONATS - SPECIALS

Burger des Monats

- die wilde Alternative zum Klassiker -

*Hirsch-Burger im Brioche-Bun
mit feiner Cumberland sauce, frischem Feldsalat,
mariniertem Kürbis und Camembert
dazu Süßkartoffel-Pommes & Sour Cream*

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie, Schalenfrüchte

25,-

Geschmortes Wild-Gulasch

- aus edlem Wildfleisch -

*in herzhafter Braten-Sauce,
mit Preiselbeeren, feinem Rahm-Wirsing
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle*

enthält Milch, Eier, Sellerie, Sulfite, Gluten

26,-

Knusprige Gänsebrust

- allseits beliebter Klassiker -

*mit kräftiger Portwein-Jus,
feinem Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen
und hausgemachtem Semmelknödel*

enthält Milch, Eier, Sellerie, Sulfite, Gluten

29,-

***Gerne können wir Ihnen durch andere Zubereitungsweisen oder Änderungen der Beilagen
einige Gerichte unserer Speisekarte auch Gluten- und/oder Laktose frei anbieten***

Alle Preise verstehen sich in €uro

SKYLINE-MENÜ

Ziegenkäse

- mit Honig gratiniert -

mit frischen Wildkräuter-Salaten,
Nüssen und Granatapfel-Vinaigrette

enthält Milch, Senf, Schalenfrüchte

o d e r / u n d

Kürbis-Creme-Suppe

- cremiger Genuß -

mit Kernöl und Sahne verfeinert

enthält Milch, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

- frisch aus der Region -

mit Riesling-Schaumsauce,
feinem Rahm-Wirsing und gerösteten Drillingen

enthält Fisch, Milch, Sellerie, Gluten, Sulfite

o d e r

Gebratene Perlhuhnbrust

- Powergeflügel im Winter -

mit cremiger Sherry-Rahmsauce,
winterlichen Wald- & Wiesenpilzen und hausgemachten Macaire-Kartoffeln

enthält, Milch, Sellerie, Gluten, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Crème brûlée

- mit braunem Zucker karamellisiert -

mit marinierten Zwetschgen
und feinem Haselnuss-Krokant-Eis

enthält Eier, Milch, Sulfite

Menü mit Suppe	41,-
Menü mit Vorspeise	46,-
Menü mit Suppe & Vorspeise	55,-

SUPPEN & VORSPEISEN

Salatbeilage

- als kleine Vorspeise oder einfach dazu -
mit Orangen-Walnuss-Vinaigrette

enthält Senf, Schalenfrüchte

7,-



Tomaten-Consommée

- perfekt für den Winter -
mit Grießklöschen
und frischem Schnittlauch

enthält Gluten

9,-



Marktfrischer Feldsalat

- kleiner grüner Vorgarten -
mit feiner Granatapfel-Vinaigrette,
geröstetem Bacon^{1,2} und Croûtons

enthält Senf, Gluten

13,-

Kürbis-Carpaccio

- herbstlich mariniert -
mit Serrano-Schinken, Basilikum-Pesto,
Pinienkerne und Parmesan

enthält Senf, Milch, Schalenfrüchte

13,-

Hausgebeizter Lachs

- typisch skandinavisch -
mit feiner Honig-Senf-Sauce
und gebackener Kartoffel-Waffel

enthält Fisch, Eier, Milch, Gluten, Senf

14,-

Kürbis-Suppe aus unserem Menü

9,-

Ziegenkäse aus unserem Menü

14,-

VEGETARISCH & VEGAN

„Winter Bowl“

- große Vitaminbombe-



*knackige Blattsalate mit Orangen-Walnuss-Vinaigrette,
Kürbis, Avocado, Karotten, Sprossen, Gurken, Radieschen,
Rotkohlsalat, Granatäpfel und Nüssen*

enthält Senf, Schalenfrüchte

19,-

Ragout von Wald- & Wiesenpilzen

- Oma's Highlight an kalten Wintertagen-

*Frisch gebratene Pilze
verfeinert mit Kräutern und Creme fraîche
und hausgemachten Semmelknödeln*

enthält Eier, Milch, Sellerie, Gluten, Sulfite

21,-

Apfel-Rotkohl-Risotto

- 100 % Vegan -



*mit gebratenen Kräuterseitlingen,
glasierten Maronen,
Cranberries und gerösteten Mandeln*

enthält Schalenfrüchte

21,-

Gerne können wir Ihnen durch andere Zubereitungsweisen oder Änderungen der Beilagen einige Gerichte unserer Speisekarte auch Gluten- und/oder Laktose frei anbieten

Alle Preise verstehen sich in €uro

VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

Gebratene Perlhuhnbrust

*- Powergeflügel im Winter -
mit cremiger Sherry-Rahmsauce,
winterlichen Wald- & Wiesenpilzen
und hausgemachten Macaire-Kartoffeln*

enthält, Milch, Sellerie, Eier, Sulfite

25,-

Wiener Schnitzel

*- zwei handgeklopfte Schnitzel vom Kalb –
in Butterschmalz ausgebacken,
mit frischer Zitrone, feinem Gurken-Salat
und knusprigen Pommes Frites*

enthält Eier, Gluten, Senf

27,-

Schweinelenden-Medaillons

*- unter der Kräuter-Kruste –
mit kräftiger Portwein-Jus,
feinem Rahm-Wirsing
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle*

enthält Eier, Milch, Gluten, Senf, Sulfite, Sellerie

27,-

Argentinisches Entrecôte

*- 250 g Rohgewicht –
mit hausgemachter Kräuter-Butter,
geschmorten Rotweinzwiebeln,
knusprigen Süßkartoffel-Pommes Frites & Sour Cream*

enthält Milch, Sulfite

32,-

FRISCHER FISCH AUS FLUSS & MEER

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

- frisch aus der Region –

*mit Riesling-Schaumsauce,
feinem Rahm-Wirsing
und gerösteten Drillingen*

enthält Fisch, Milch, Sellerie, Gluten, Sulfite

25,-

Gegrilltes Steinbeißerfilet

- frisch aus dem Atlantik -

*mit Salbei-Nussbutter,
winterlichen Wald- & Wiesenpilzen
und feinem Polenta-Parmesan-Püree*

enthält Fisch, Milch, Gluten, Fisch

27,-

„Brochettes de saumon“

- Lachswürfelchen am Spieß gegrillt -

*auf Tagliatelle aus unserer Nudelmanufaktur „Ludwigs Nudeln“
geschwenkt in feiner Zitronen-Dill-Sauce
mit Wurzelgemüse und Spinat*

enthält Fisch, Eier, Milch, Gluten, Sellerie, Sulfite

29,-

***Gerne können wir Ihnen durch andere Zubereitungsweisen oder Änderungen der Beilagen
einige Gerichte unserer Speisekarte auch Gluten- und/oder Laktose frei anbieten***

Alle Preise verstehen sich in €uro

DESSERTS

Dattel-Mandel-Brownie

- lauwarm serviert -

mit cremiger Karamellsauce
und fruchtigem Cassis-Sorbet

enthält Schalenfrüchte

9,-



Crème brûlée

- mit braunem Zucker karamellisiert -

mit marinierten Zwetschgen
und feinem Haselnuss-Krokant-Eis

enthält Eier, Milch, Sulfite, Schalenfrüchte

9,-

Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Pistazie, Haselnuss-Krokant

2,-

Kugel Sorbet

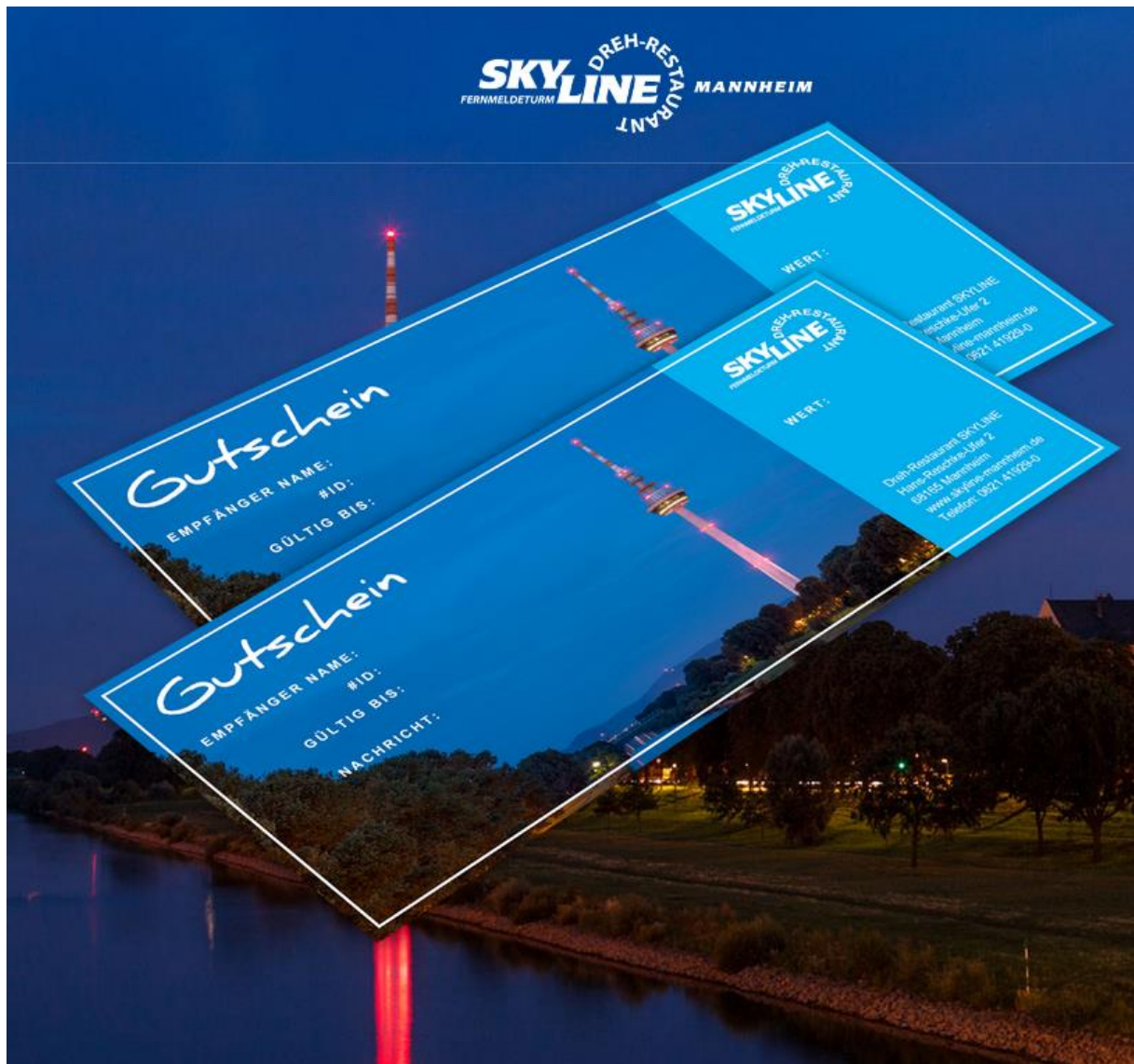
Zitrone, Cassis

2,50



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Farbstoffe



Ein Erlebnis zum Verschenken:

*Diese wunderbare Erfahrung,
im Dreh-Restaurant Skyline in luftiger Höhe
mit toller Panorama-Aussicht zu speisen,
können Sie ohne weiteres auch verschenken.
Ein persönlicher Gutschein ist die perfekte
Geschenkidee für Geburtstage, Weihnachten
oder Jubiläums-Feste.*