

MONATS - SPECIALS

Burger des Monats

- immer ein Klassiker -

*Rindfleischburger im Brioche-Bun
mit rauchiger BBQ-Sauce, Essig-Gurke, Salat, Cheddar
und geschmorten Rotweinzwiebeln
dazu Süßkartoffel-Pommes & Sour Cream*

enthält Eier, Milch, Gluten

25,-

Gegrilltes Kalbsfilet

- das Beste vom Kalb -

*mit cremiger Sherry-Rahmsauce,
feinem Rahm-Wirsing
und hausgemachten Krokette*

enthält Milch, Eier, Sellerie, Sulfite, Gluten

32,-

Variation von Edelfischen

- frisch aus Fluss und Meer -

*Lachs, Zander, Meerbarbe und Garnele
mit Salbei-Nussbutter, winterlichen Wald- & Wiesenpilzen
und gerührter Parmesan-Polenta*

enthält Fisch, Milch, Gluten, Sulfite

32,-

***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,-



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,-

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 Lachsfilet

- aus norwegischen Gewässern -

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,-

VEGETARISCH & VEGAN

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,-

Kürbis-Risotto

- 100 % Vegan -



verfeinert mit Kashmir-Curry und Kokosnussmilch
mit gebratenen Kräuterseitlingen

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

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,-

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.*