

# Outer Roads Wintermenü

## Grünkohl / Kalbsbacke / Kartoffel

Ravioli vom Grünkohl mit Kalbsbackenragoût und Kartoffelschaum

*Niepoort 10 Years old White Port*

*Glas 5 cl*

\*\*\*

## Fenchel / Orange / Jakobsmuschel

Schaumsuppe von Fenchel und Orange mit roh-marinierter Jakobsmuschel

*2010 Pinot Bianco „vom Stein“  
Castelfeder, Alto Adige - Italien*

*Glas 0,1 l*

\*\*\*

## Lachsforelle / Flusskrebs / Chicoree

Lachsforelle mit Flusskrebsrisotto und gegrilltem Chicorée

*2010 Riesling „Quarzit“ trocken  
Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau*

*Glas 0,1 l*

\*\*\*

## Traube / Schokolade / Haselnuss

Terrine von Traube und weißem Schokoladenmousse mit Haselnusseis und Krokant

*2009 Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett  
Weingut Dönnhoff, Nahe*

*Glas 0,1 l*

**Outer Roads Wintermenü**

ohne Suppe

**66 €** mit Weinbegleitung

**55 €** mit Weinbegleitung

**92 €**

**75 €**

Bei Weinbegleitung reichen wir pro Gang 1 Glas (0,1 l bzw. 5 cl) korrespondierenden Wein.

# Outer Roads Grill Menü

## Perlhuhn / Nuss / Mango

Ballotine vom Perlhuhn mit Haselnuss und Mango

\*\*\*

## Rind / Tatar / Ei

Klarer Auszug vom Rind mit gegrilltem Beef Tatar und pochiertem Wachtelei

\*\*\*

## Tuna / Mangold / Couscous

Gegrilltes Thunfischfilet mit Mangold, Sesam und Couscous

\*\*\*

## Red Snapper / Zuckererbse / Aprikose

Gegrillter Red Snapper mit glasierten Zuckererbsen und Aprikosenpolenta

\*\*\*

## Roastbeef / Dörrtomate / Kartoffel

Pommersches Roastbeef mit Dörrtomaten-Kartoffelpüree

\*\*\*

## Apfel / Apfel / Apfel

Eis von Apfel und Calvados, Kompott von Apfel und Zimt, Apfelmuffin

## Outer Roads Grill Menü

**88 €**

ohne Red Snapper

73 €

ohne Red Snapper und Klarem Auszug vom Rind

63 €

## Weißwein-Empfehlung:

2009 „Ihringen Winklerberg“ Chardonnay Spätlese 0,75 l / € 62,00

Weingut Stigler, Baden

2007 Pinot Gris

0,75 l / € 85,00

Schlossgut Diel, Nahe

## Rotwein-Empfehlung:

2010 Chianti Classico „San Jacopo“

0,75 l / € 38,00

Castello Vicchiomaggio, Toskana - Italien

2005 Château Loudenne

0,75 l / € 55,00

Cru Bourgeois Superieur, Médoc, Frankreich

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen für unsere großen Menüs am Abend nur bis 21:30 Uhr entgegen nehmen können.

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel haben. Gerne beraten wir Sie auch bei Laktoseintoleranz.

Alle in dieser Karte enthaltene Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer

# Vegetarisches Menü

## Rote Bete / Waldpilze / Parmesan

Carpaccio von Roter Bete mit sautierten Waldpilzen und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

## Tomate / Basilikum / Gin

Angeräucherte Tomatensuppe mit Basilikum und Gin

\*\*\*

## Ravioli / Spinat / Ricotta

Ravioli von Spinat mit Ricotta-Limonen-Crème und Babyspinat

\*\*\*

## Wintergemüse / Obst / Meerrettich

Pot-au-feu von Wintergemüse und Obst mit Olivengraupen und Meerrettichschaum

\*\*\*

## Caipirinha / Limquats / Minze

Caipirinha-Panna-Cotta mit Limquatsragoût und Minz-Espuma

## Vegetarisches Menü

ohne Ravioli

ohne Ravioli und Tomatensuppe

58 €

44 €

36 €

## Show Küche

Erleben Sie Marktatmosphäre an unserem Showgrill.

Aus dem täglich wechselnden Fisch- und Fleischangebot stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Menü zusammen.

Zu allen Speisen vom Grill servieren wir gegrilltes Gemüse. Zusätzlich wählen Sie bitte Ihre Sättigungsbeilage aus (die Kosten sind im Fisch- bzw. Fleischpreis enthalten):

Kartoffelpüree mit Senfkörnern  
Flusskrebisrisotto  
Jahreszeitensalat

Dörrtomaten-Kartoffelpüree  
Aprikosenpolenta

# Dessert

<b>Caipirinha / Limquats / Minze</b> Caipirinha-Panna-Cotta mit Limquatsragoût und Minz-Espuma	9 €
<b>Kleine Variation „Outer Roads“</b> Streifzug durch unsere Pâtisserie	10 €
<b>Apfel / Apfel / Apfel</b> Eis von Apfel und Calvados, Kompott von Apfel und Zimt, Apfelmuffin	12 €
<b>Traube / Schokolade / Haselnuss</b> Terrine von Traube und weissem Schokoladenmousse mit Haselnusseis und Krokant	12 €
<b>Variation „Outer Roads“ für zwei Personen</b> Streifzug durch unsere Pâtisserie	16 €
<b>Käseauswahl vom Wagen (3 verschiedene Sorten)</b> mit Trauben, Nüssen und Senf	10 €