

ZUM ANSTOSSEN

**Granatapfelspritz**  
mit Tonic I Prosecco  
aufgefüllt I Minze  
auch alkoholfrei

€ 9,50

VORWEG ZUM NASCHEN

**Ziegenkäse geflämmt**  
Wildkräutersalat I Preiselbeeren

€ 11,90

**Carpaccio vom Weiderind**  
Balsamico Crema I Pflücksalat  
gehobelter Grana Padano

€16,90

**Tomatenpaprika - Schmand**  
Oliventopping  
mit groben Meersalz  
ofenfrischem Baguett

€ 6,90

**Kaltgeräucherte Entenbrust rosa**  
Zwergorangen Chutney  
karamellierte Walnüsse  
feiner Feldsalat

€ 12,90

**Unser Vorspeisen Tip**  
**Post´s Cross over zum naschen**  
kaltgeräucherte Entenbrust  
geflämmt Ziegenkäse  
feiner Feldsalat  
karamellierte Walnüsse  
Gamba mit Pesto Dip

1 Pers. € 17,90  
2 Pers. € 28,90

LOTTENTALER SCHNITZEL

aus den Rückenfilet geschnitten € 21,90

- wahlweise mit
- klassische Pfefferrahm
  - Chili schmor Paprika
  - Hüttenstyle mit Raccletekäse überbacken

Zu allen Schnitzeln servieren wir  
feine Pommes Frites und  
Strauchtomaten - rote Zwiebel Salat



SUPPE

**Rote Curry Kokos-Suppe**  
Knusper-Garnele

€ 9,50

**Kräftige Kartoffelsuppe**  
mit Schmand I gegrilltes  
Lachswürfel

€ 9,50



SALAT-BOWL

**Lottentaler Gourmetbowl - der Klassiker**  
Gambas I Lachs I Rinderspitzen  
gegrillt  
bunter Pflücksalat

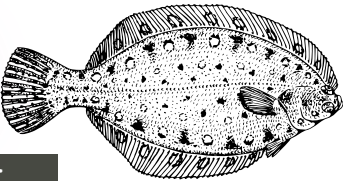
€ 24,90

STEAK VOM GRILL

**Rinderfilet unter der Pfefferkruste gebacken**  
Rosmarinrahmsauce mit  
Schmorpaprika  
roten Zwiebeln  
jungem Lauch  
krosse Drillinge



Januar



FISCH VERLIEBT

**Mix-Grill vom Edelfischfilet -**  
Lachsfilet  
Dorschfilet I Zanderfilet  
gegrillter Gamba  
feine Linguini I Ruccola

€ 27,90

**Gebratenes Zanderrückenfilet**  
feiner Dijon - Senf Sauce  
geschwenkte Kräuter - Drillinge  
Winterfeldsalat

€ 26,50

KLASSIKER IM LOTTENTAL

**Original Wiener Kalbsschnitzel**  
Preiselbeeren I Zitronenecke  
feine Pommes Frites  
bunter Blattsalat

€ 29,90

**Trüffel Tortelloni**  
in Rahm I Blattspinat  
schwarzer Sesam

€21,90



**Gegrillte Filetspitzen vom Rind**  
Feine Linguine I grüner Pfeffersud  
Rucola

€ 24,90

**Cordon Bleu I Strohschweinfilet**  
gekochter Schinken I Berg-  
Camembert I Pfefferrahm  
feine Pommes Frites I Blattsalat

€ 29,50

**Leichtes Asia Curry**  
Wokgemüse I Basmatireis  
schwarzer Sesam

€19,90



+ Geflügelbrust  
knusprig gebacken

+ 6,90€

+ schwarze Tiger Garnelen

+9,90€

**Crispy Chicken Burger**  
Brioche Bun  
Ruccola I gegrillte Paprikaringe  
Chilly - Mayo Dip  
feine Trüffel Pommes Fites

€ 22,90

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

**Heiße Herzkirschen**  
Bourbon-Vanille-Rahmeis

€ 9,50

**Creme Brûlée**

€ 8,50

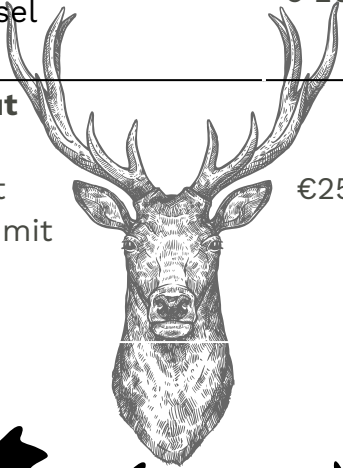
**Kaiserschmarrn**  
Rahmeis I eingeweckte Kirschen

€ 11,90

WILDE ECKE

**Sauerbraten von der Hirschkeule**  
Orangenkraut I Kartoffelknödel  
mit Semmelbrösel

€ 26,90



**Edelhirschragout**  
Pfefferkirschen  
Orangenrotkraut  
Kartoffelknödel mit  
Semmelbrösel

€25,90

GANS IM LOTTENTAL

**Ganze Keule von der Gans**

€31,90

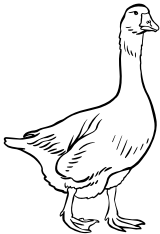
**Ganze Brust von der Gans**

€35,90

**Der Gänseklassiker**  
½ von der Brust und ½ von der  
Keule

€33,90

**Zu allen Gänsegerichten reichen wir:**  
Orangenrotkraut I  
Kartoffelknödel mit  
Semmelbrösel I Gänsejus



**Wir verwenden ausschließlich ganze Gänse (keine Gänseteile)**

DER BESONDERE ABSCHLUSS

**Affogato**  
mit Baileys und Vanilleeis

€7,80

**Der Wein zur Gans**  
**Barocco Primitivo** aus Puglia  
Italien  
0,2l €19,50  
0,5 l €27,90  
1 Flasche 0,7l