

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rinderconsommé mit Flädle und frischem Schnittlauch	5,00 €
Geflügel- Zitronengras- Velouté mit Reh- Fasanenbrust- Klößchen unter der Sahnehaube mit Trüffel	7,00 €
Rauchforellencremesuppe mit Safran und Lachseinlage unter der Sahnehaube	7,00 €
Gemischter Salatteller vom Büffet	4,50 €
Feldsalat an einem Gartenkräuterdressing mit Speck-Brotcroutons und frisch geriebenem Meerrettich	8,00 €
Atlantik Jakobsmuscheln mit Strauchtomatenwürfel in Olivenöl gebraten unter der Glasgloche mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet	16,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast	12,00 €
Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	7,00 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter und Toast	9,00 €
Hausgeräucherter Schwarzwälder Rohschinken mit Butter und Holzofenbrot	7,00 €
Gebratenes Rehfilet und hausgeräucherter Wildschinken auf einem lauwarmen Linsensalat, Balsamicodressing und schwarzen, kandierten Walnüssen mit kleinem Salatbouquet	15,50 €

Salate und etwas „Gebratenes“

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten, dazu servieren wir Holzofenbrot <i>Mixed salad with king prawns in curry -garlic and selfmade bread</i>	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Putenstreifen in Curry gebraten und Holzofenbrot <i>Mixed salad with turkey strips in curry and selfmade bread</i>	12,00 €
„Fitnesssteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl <i>Fitness plate "with herbal butter and salad , for choice</i>	
- Schweinerückensteak - <i>Pork steak</i> oder	16,50 €
- Rinder - Filetsteak - <i>Beef fillet steak</i>	24,00 €

Wild von unserem „Jägerstammtisch“ erlegt

Regional hunted

„Wildererteller“ Reh- und Wildschweinschnitzel, Wildschweinsteak an einer Pfifferlingrahmsauce und Rehragout, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut <i>Schnitzel of deer and wild boar, steak of wild boar and deerragout with a chanterelle creamsauce, up to this an appel filled with cowberry in addition to homemade “Spätzle” and apple red cabbage</i>	28,50 €
Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit Wildpreiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet <i>Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck), with cranberries, homemade “Spätzle” and salads from the buffet</i>	21,00 € Kleinere Portion 18,00 €
Rehschnitzel an einer Pfifferlingrahmsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut <i>Venison escalope on a chanterelle creamsauce, pear filled with cranberries, homemade “Spätzle” and red cabbage</i>	26,00 € Kleinere Portion 23,00 €
Rehrücken am Stück gebraten an Thymianjus auf Rahmwirsing dazu karamalisierte Maronen und Kräuterdauphines <i>Roast venison in one piece with thyme jus on creamed savoy cabbage with caramelized chestnuts and herbal dauphines</i>	35,00 € Kleinere Portion 32,00 €

Unsere Klassiker

Our classics

Rosa gebratenes Lammcarree “Provencale” mit Rahmwirsing und Rösti <i>Roast rack of lamb “Provencale” with savoy cabbage in creme and fried, grated potatoes</i>	31,00 €
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti und Salate vom Büffet <i>Sour calf liver with homemade “Spätzle” or rösti and salad from the buffet</i>	23,00 € Kleine Portion 20,00 €
„Grillteller“ Filet, Rumpsteak, Schweinefilet, Grilltomate, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes-frites <i>“Grill” filet, rump steak, pork tenderloin, grilled tomato, fried onions, herbal butter and chips</i>	19,00 €
„Pfeffertöpfchen“ Rinderfiletwürfel in pikanter Rahmsauce mit roten und grünen Pfefferkörnern, Pilzen und Butternudeln <i>“Pepper pot” beef cubes in a spicy sauce with red and green peppercorns, mushrooms and butter noodles</i>	24,00 € Kleinere Portion 21,00 €

Vegetarisch

Vegetarien

- Mikado von Sellerie und Süßkartoffel, dazu Wirsingwraps (Rollen) 15,50 €
gefüllt mit buntem Gemüse & Ricotta. Salate vom Buffet
Mikado of celery and sweet potato
Savoy cabbage filled with colorful vegetables and ricotta. Salad from the buffet
- Waldpilzstrudel auf Wurzelgemüsegraupenrisotto an einer Sauce 16,50 €
von roter, geräucherter Paprika, dazu Salate vom Buffet
A strudel of mushrooms with root vegetable gray risotto mixed with vegetables,
on a sauce of red, smoked paprika

Frisches aus Meer und Fluß

Fresh dishes from sea and river

- Tranche vom Norweger Lachs und gebratenen Jakobsmuscheln, 29,00 €
an Safranschaumsauce auf feinen bunten Nudeln und Broccoliröschen
Tranche of norwegian salmon and roasted scallop,
with Saffronsauce and fine colored noodles
- Kleinere Portion 26,00 €
- Auf der Haut gebratenes Zander- und Saiblingsfilet, an einer 29,00 €
leichten Rotweinsahnesauce mit Wurzelgemüsegraupenrisotto Kleinere Portion 26,00 €
filet of zander and char, roasted in the skin with a light redwine sauce
and root vegetable gray risotto

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

- Crème Brûlée unterm Zuckerbogen mit Sahne garniert und 8,90 €
hausgemachtem Joghurteis mit weißen Schokoladenstückchen
Cream Brûlée garnished under sugar sheet and
homemade yoghurt ice cream with pieces of white chocolate
- Hausgemachte Apfelküchle auf einem Vanillespiegel 8,60 €
mit Walnußeis und einer Sahnehaube
Homemade, hot apple fritters with vanillesauce, near by a scoop of walnut ice cream with cream

(weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte)