

## Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rinderconsommé mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	5,00 €
Kürbiscremesuppe unter der Sahnehaube mit gerösteten Kürbiskernen	6,50 €
Bouillabaisse (klare Safran-Fischsuppe mit Einlage), dazu Knoblauch-Kräuter-Toast	8,50 €
Gemischter Salatteller vom Büffet	4,50 €
Feldsalat an einem Gartenkräuter dressing mit Speck-Brotcroutons und frisch geriebenem Meerrettich	8,00 €
Atlantik Jakobsmuscheln mit Strauchtomatenwürfel in Olivenöl gebraten unter der Glasglocke mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet	16,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuter dressing mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich 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 €
Gepökelt und geräuchertes Wildschweinbäckchen & - zünglein, lauwarm serviert, auf einem Linsensalat, mit einem kleinen Salatbouquet	13,00 €

## 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 Game*

„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 noodles 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 noodels and red cabbage</i>	26,00 € Kleinere Portion 23,00 €

## Unsere Klassiker

### *Our classics*

Barbari-Entenbrust, kross gebraten, auf Apfelrotkraut, an einer Quitten-Zitronengrasjus mit hausgemachten Kräuterdauphines <i>chest of Barbari-canard, crispy fried, with appel-red cabbage, a jus of quince and citronella in addition to herb-dauphins .</i>	28,50 €
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 Salat vom Büffet <i>Sour calf liver with homemade noodles or rösti and salad from 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

- Karotten-Pastinakenspaghetti an einer Kräutersahnesauce 15,50 €  
mit gebackenen Polentaschnitten, dazu Salat vom Büffet  
*Carrot-parsnip-spaghetti on a herbal creamsauce with slices of baken polenta, with salad*
- Waldpilzstrudel auf Gemüsereis an einer Sauce von roter, geräucherter Paprika, 16,50 €  
dazu einen Salat vom Büffet  
*A strudel of mushrooms with rice, which is mixed with vegetables, on a sauce of red ,smoked paprika*

## Frisches aus Meer und Fluß

### Fresh dishes from sea and river

- Duett vom Wolfsbarsch und gebratener Jakobsmuschel, mit Safransauce, 29,00 €  
auf Karotten-Pastinakenspaghetti an Rahm und Kräuterkartoffeln  
*Duet of sea bass and roasted scallop,*
- Kleinere Portion 26,00 €  
*thereto carrot- parsnip-spaghetti in crème and herbian potatoes*
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet und Lachstranche, 29,00 €  
an einer Krustentierschaumsauce auf Kräuter-Gemüsereis Kleinere Portion 26,00 €  
*filet of zander, roasted in the skin, and trache of salmon, on a foamy shellfish-sauce*  
*with rice, which is mixed with vegetables*

## Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

- Creme Bruleé unterm Zuckerbogen mit Sahne garniert und 8,90 €  
hausgemachtem Spekulatiusrahmeis  
*Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and homemade almond biscuit ice creme*
- 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)