

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und schwarzem Hawaiisalz, Parmesanscheibchen, dazu ein geröstetes, hausgemachtes Walnuss-Tomaten-Baguette	14,00 €
<i>Beef carpaccio of Argentinian beef fillet, with olive oil, Hawaiian salt, Parmesan, thereto a toasted homemade walnut and tomato baguette</i>	
Rinderconsommé mit hausgemachten Rindfleischklößchen, Gemüseeinlage und Schnittlauch	6,00 €
<i>Beef consommé with beef-dumplings</i>	
Steinpilzcremesuppe unter der Sahnehaube mit Brotcroutons	7,50 €
<i>Boletus creme soup under the cream topping, with bread croutons</i>	
Wildcremesuppe unter der Sahnehaube mit hausgeräuchertem Rehshinken	7,50 €
<i>Vension cream soup with cream topping and home-smoked deer ham</i>	
Gemischter Salatteller vom Büffet	5,50 €
<i>Mixed salad plate from the buffet</i>	
Feldsalat an einem Gartenkräuter dressing mit Speck-Brotcroutons und frisch geriebenem Meerrettich	8,00 €
<i>Corn salad on a garden herb dressing, with bacon bread croutons and freshly grated horseradish</i>	
Atlantik Jakobsmuschel in Olivenöl gebraten unter der Glasglocke mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet	16,00 €
<i>Atlantic scallop fried in olive oil, under the glass goblet with rosemary smoke and a small salad bouquet</i>	
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing, mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast	12,00 €
<i>Different lettuce on a herb dressing, with roses from home-smoked Norwegian salmon, horseradish, cream cheese, toast</i>	
Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	7,00 €
<i>A smoked trout fillet with creamed horseradish, butter and toast</i>	
I/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter dazu servieren wir Toast	9,00 €
<i>1/2 dozen escargots au gratin, with herb butter and toast</i>	
Hausgeräucherter Schwarzwälder Rohschinken mit Butter und Holzofenbrot	7,00 €
<i>Home-smoked Black Forest ham with butter and wood oven bread</i>	
Gebratene Rehfilets auf lauwarmen Linsensalat mit Balsamicodressing und einem kleinen Salatbouquet	14,00 €
<i>Roasted deer-filets with warm lentilsalad, balsamicodressing and a salad</i>	

Salate und etwas „Gebratenes“

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten und Holzofenbrot <i>Different leaf lettuces with king prawns in curry-garlic and homemade bread</i>	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Putenstreifen in Curry gebraten und Holzofenbrot <i>Different leaf lettuces with turkey strips fried in curry and homemade bread</i>	12,50 €
„Fitnesssteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl: <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice :</i>	
- Schweinerückensteak - Pork steak <i>oder/or</i>	16,50 €
- Rinder- Filetsteak - Beef filet steak	24,50 €

Wild von unserem „Jägerstammtisch“ erlegt

Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit Wildpreiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet	21,50 €
<i>Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck), with lingonberries, homemade spaetzle and salads from buffet</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i> 18,50 €
„Wildererteller“ Wildschwein und Rehschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, dazu ein Wildschweinsteak und Rehragout, ein gefüllter Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut <i>„Poachers plate“ wild boar and venison escalope with chanterelle cream sauce, wild boar steak and venison ragout, a filled apple with lingonberries, homemade spaetzle and red cabbage</i>	28,50 €
Rehschnitzel an einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	27,50 €
<i>Venison escalope on a creme sauce with chanterelles, thereto stuffed Williams pear with lingonberries, apple red cabbage and homemade spaetzle</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i> 24,50 €
Rehrückenmedaillon an einer Zitronengras-Quittenjus auf Rahmwirsing, dazu Rösti	36,50 €
<i>Medallion of saddle from venison, with a lemongras-quince jus creamy savoy-cabbage and rösti</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i> 33,50 €

Verschiedene Gerichte können wir für Sie Laktose - und Glutenfrei zubereiten. Unsere Gerichte enthalten natürliche Allergene, wir informieren Sie gerne. Wir kochen für Sie, liebe Gäste, ausschließlich ohne Geschmacksverstärker. Bitte sprechen Sie mit unseren Servicemitarbeitern. We are happy to prepare different dishes for you lactose- and gluten-free, our dishes contain natural allergens. We cook for you, dear guests, exclusively without flavor enhancers. Please speak with our friendly service staff.

Frisches aus Meer und Fluß

Norweger Lachstranche und Doradenfilet mit grüner Puffreiskruste, gebraten 29,00 €
an einer Kurkuma-Safranschaumsauce auf Farfalle-Nudeln und einem glasierten

Karottenbündchen Kleinere Portion/ *small* 26,00 €

*Tranche of Norwegian salmon and gilthead- filet, roasted with turmeric-saffron foam sauce,
Farfalle and glazed carrot cuffs*

In Rosmarin gebratenes Heilbuttfilet und Riesengarnele an 29,00 €

Hummersauce auf einem Kartoffel-Rahm-Lauchragout

Halibut, roasted in rosemar and king prawn

with lobstersauce and a creamy-potatoe-poree-ragout Kleinere Portion/ *small* 26,00 €

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Champignonrahmsauce 17,00 €

mit hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet

Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle and salads from buffet Kleinere Portion/ *small* 14,00 €

2 Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salate vom Büffet 19,00 €

Escalope of veal, vienna style, with chips and salads from buffet

Cordon-bleu mit Pommes-frites und einer Gemüse garnitur 24,00 €

*Cordon bleu, chips and vegetables
mushrooms from forest and farfalle*

Vegetarisch

Trüffel-Spinat-Ricotta-Tortellinis an einer Kräuterschaumsauce 20,00 €

und frisch gehobeltem Parmesan, Salate vom Büffet

Truffel-spinach-ricotta-tortellini with a herb foam sauces, parmesan and salads from buffet

Kleinere Portion/ *small* 17,00 €

Wirsing-Gemüsestrudel auf einem Kartoffel-Rahm-Lauchragout 19,00 €

an einer Kurkuma-Safranschaumsauce und Salate vom Büffet

Savoy-Vegetable-swirl with a creamy potatoe-poree ragout and a turmeric-saffron-foam sauce and salads from the buffet

Unsere Klassiker

Lammkoteletts an einer Mediterranen Jus auf einem Kartoffel-Rahm-Lauchragout <i>Lamb-chops with a meditarrean jus on a creamy potatoe-porree-ragout</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	31,00 € 28,00 €
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti und Salate vom Büffet <i>Sour calf liver with homemade spaetzle or fried grated potatoes and salads from buffet</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	23,00 € 20,00 €
„Grillteller“ Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Grilltomate, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes-frites <i>"Grill" fillet, rump steak, pork tenderloin, grilled tomato, fried onions, herb butter and chips</i>		19,00 €
Zwei Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Salate vom Büffet <i>Two schnitzel, chips and salads from buffet</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	14,00 € 11,00 €
Barbarie Entenbrust, kross gebraten an einer Zitronengras-Quittenjus auf Rotkraut und Salbei-Dauphines <i>Crispy roasted barbarian duck with a lemongrass-quince sauce, red cabbage and sage-dauphines</i>		30,50 €
Rinderfiletwürfel an einer Pfefferrahmsauce, mit Wald- und Wiesenpilzen dazu Farfalle-Nudeln <i>Beef filet cubes on a pepper cream sauce, with mushrooms from forest and farfalle</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	26,00 € 23,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Kokoseis mit weißen Schokostückchen <i>Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, thereto homemade coco ice cream with white chocolate pieces</i>		8,90 €
Hausgemachte Apfelküchlein auf einem Vanillesaucenspiegel und ein Zimt-Amarettoeis mit Sahne <i>Homemade apple fritters on a vanilla sauce mirror, thereto cinnamon-amaretto ice cream with cream</i>		8,60 €

(weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte)