

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rinderconsommée mit hausgemachten Kräuterklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommée with homemade herb-dumplings and chives</i>	7,50 €
Bärlauchcremesuppe unter der Sahnehaube, Laugencroutons <i>Wild garlic cream soup under a cream topping, croutons</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	6,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräucherten Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce with organic salmon, cream-horseraddish, toast</i>	14,50 €
Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet an Meerrettich-Kräuterdip und Frühlingssalat, Toast <i>Lukewarm smoked trout fillet with horseradish-herb dip and springsalads, toast</i>	13,50 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, hausgebackenes Kräuterbaguette <i>Carpaccio from Angusbeef-filet, oliveoil marinada, parmesan, salad, homemade herbbaguette</i>	15,50 €

„Fitnesssteller“

Poulardenbrust - Poularde breast oder/or	19,50 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak	27,00 €
mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice:</i>	

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Hauptgänge und Saisonales

Schweinefilet an		26,50 €
Bärlauch-Rahmauce, bunte Nudeln	Kleinere Portion/small	23,50 €
<i>Pork tenderloin with wild garlic cream sauce and colorful pasta</i>		
Lammkoteletts		32,50 €
Glasierte Bohnen, Rösti, Kräuter-Knoblauchsauce	Kleinere Portion/small	29,50 €
<i>Lamb chops with a herb-garlic sauce, green beans, rösti</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch		23,50 €
Champignon-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small	20,50 €
<i>Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle</i>		
Cordon Bleu vom Kalb		25,50 €
Pommes-frites, Gemüse garnitur	<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>	
2 Wiener Schnitzel, Pommes-frites		23,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with french fries</i>	Kleinere Portion/small	20,00 €
Argentinisches Rumpsteak		27,50 €
Waldpilzjus, Kräuterbutter, Röstzwiebel, Pommes-frites	Kleinere Portion/small	24,50 €
<i>Argentine rump steak, wild mushroom jus, herb butter, roasted onion, french fries</i>		
„Grillteller“ Schweinefilet, Rinderfilet, Rumpsteak und Lamm		27,50 €
Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>"Grill plate" pork fillet, beef fillet, rump steak and lamb, french fries</i>	
Saure Kalbsleber		26,00 €
an Balsamicojus, hausgemachte Rösti	Kleinere Portion/small	23,00 €
<i>Sour calf's liver with balsamic jus, homemade rösti</i>		
Rinderfiletsteak		33,00 €
an Bratensauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>Beef fillet steak on gravy with mushrooms, herb butter, French fries</i>	
Geschmorter Rindersauerbraten		24,00 €
dazu hausgemachte Spätzle	Kleinere Portion/small	21,00 €
<i>Braised beef sour roast, homemade Spaetzle</i>		
Wildragout (Reh oder Wildschwein, je nach Jagdglück)		23,50 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small	20,50 €
<i>Wild stew (deer or wild boar, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>		
Duett aus Reh Rückenmedallions und Rehschnitzel		33,00 €
Pfifferling-Rahmsauce Rotkraut, hausgemachte Spätzle,	Kleinere Portion/small	30,00 €
<i>Preiselbeerbirne</i>		
<i>Duet of venison medallions and venison escalope chanterelle cream sauce red cabbage, homemade spaetzle and cranberry pears</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Tranche vom Lachs „Land Based Salmon“	30,50 €
Dill-Rieslingsauce, Brokkoliröschen, bunte Nudeln	Kleinere Portion/ small 27,50 €
<i>Tranche of the salmon «land based salmon», dill-riesling sauce, broccoli, colorful noodles</i>	
Zander, in brauner Butter gebraten, dazu Hechtklößchen	28,50 €
Kräuterkartoffeln, Bärlauchsauce, sautierte Kirschtomaten	Kleinere Portion/ small 25,50 €
<i>Pike perch, fried in brown butter, served with pike dumplings, wild garlic sauce with sautéed cherry tomatoes</i>	

Vegetarisch

Bunte Nudeln mit Bärlauchschaumsauce, Gemüsebouquet, Parmesan	17,50 €
<i>Colorful pasta with wild garlic foam sauce, vegetable ragout, parmesan cheese</i>	
Lasagne gefüllt mit hausgeräuchertem Tofu und Linsen, knusprige Süßkartoffelpommes-frites	19,50 €
Lasagne filled with homesmoked tofu, lentils, crispy sweet potato fries.	Kleinere Portion/ small 16,50 €

Vegan

Gemüse und Vollkornspaghetti, Erdnusssauce, Würfel aus Gemüsebratlingen in Bierteig fritiert	18,50 €
---	---------

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Tiramisucis	9,00 €
<i>Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade tiramisu ice cream</i>	
Williamsbirnen-Parfait im Baumkuchenmantel auf einem Südseefrüchtesalat	9,00 €
<i>Williams pear parfait in a Baumkuchen coating on a South Seas fruit salad</i>	

Weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte!
You'll find more creative and tasty desserts in our dessertmenu!

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.