

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



Rinderconsommée mit Grießklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommée with Semolina dumplings and chives</i>	8,00 €
Bärlauchcremesuppe vom Dinkelberg unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Wild garlic creme soup under a cream topping with croutons</i>	8,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein	6,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce with organic salmon, cream-horseraddish, toast</i>	14,50 €
Gebratenes Rehfilet unter der Rosmarin-Wacholderrauch-Glocke Preiselbeersahnedipp und Blattsalate an Kräuterdressing <i>Roasted venison fillet under a rosemary-juniper smoke bell Cranberry cream dip and lamb's lettuce with herb dressing</i>	16,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, hausgebackenes Kräuterbaguette <i>Carpaccio from Angusbeef-filet with black Hawaiian salt, oliveoil marinada, parmesan, salad, homemade herbbaguette</i>	16,00 €

„Fitnesssteller“

Putensteak - Turkey steak	oder/or	19,50 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak		29,50 €
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.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Hauptgänge und Saisonales

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>		
Cordon Bleu vom Kalb		27,00 €
Pommes-frites, Gemüse garnitur	Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish	
2 Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes-frites		24,00 €
Escalope of veal, vienna style, with french fries	Kleinere Portion/small	21,00 €
„Grillteller“ Pute, Rinderfilet, Rumpsteak und Lamm		27,50 €
Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes-frites		
<i>"Grill plate" turkey, beef fillet, rump steak and lamb, french fries</i>		
Argentinisches Rumpsteak an Waldpilzjus		32,00 €
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites	Kleinere Portion/small	29,00 €
<i>Argentinian rump steak with wild mushroom sauce, roasted onions, herb butter, french fries</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignon-Rahmsauce		25,00 €
mit hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small	22,00 €
<i>Veal strips, champignon cream sauce, spaetzle</i>		
Ochsenbäckle geschmort		27,00 €
an kräftiger Portweinjus, hausgemachte Rösti	Kleinere Portion/small	24,00 €
<i>Stewed ox cheeks with strong port wine jus, homemade rösti</i>		
Rinderfiletsteak		34,00 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites		
<i>Beef fillet steak on gravy with mushrooms, herb butter, French fries</i>		
Rinderzunge		27,00 €
an Madeirasauce, dazu hausgemachte Spätzle	Kleinere Portion/small	24,00 €
<i>Braised beef sour roast, homemade Spaetzle</i>		
Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)		24,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small	21,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>		
„Wildererteller“ aus der regionalen Jagd		31,00 €
Rehschnitzel, Rehmedaillon, Hirschragout, Wildpreiselbeersoße		
hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Preiselbeerbirne		
<i>"Poacher's plate" from the regional hunt Venison medallion, venison ragout, wild cranberry sauce homemade spaetzle, red cabbage, cranberry pear</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Gebratene Biolachstranche auf Gemüse-Mie-Nudeln 31,00 €
an Safranschaumsauce Kleinere Portion/small 28,00 €
Roasted organic salmon tranche on vegetable noodles with saffron cream sauce

In Brauner Butter Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet 31,00 €
Morchel-Champignonsauce, Kräuterkartoffeln, Brokkoliröschen Kleinere Portion/small 28,00 €
Black Forest trout fillet roasted in brown butter with morel mushroom sauce and herb potatoes

Vegetarisch

Mit Parmesan gratinierte Grilltomaten 21,00 €
auf Rahmwirsing mit Kräuterkartoffeln
Oriental vegetable strudel with barley risotto, porcini mushroom cream sauce

Gemüsepaty aus Erbsen, Rote Beete und Karotten 18,00 €
mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter
Vegetable Patty (Peas, Beet root, Carrots), seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter

Spinat-Ricotta Ravioli mit kleinen Gemüsewürfeln 22,00 €
und Morchel-Champignon-Rahmsauce Kleinere Portion/small 19,00 €
Spinach ricotta ravioli with small vegetable cubes and morel mushroom cream sauce

Vegan

Selleriesticks paniert mit Pankomehl 20,00 €
auf Gemüse-Mie-Nudeln und Kokoskoriandersoße
Celery sticks breaded with panko flour on vegetable noodles and coconut coriander sauce

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert 9,00 €
dazu hausgemachtes Eis vom roten Dinkelberger Apfel
Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and homemade ice cream from the red, „Dinkelberger Apple“

„Pina Colada“ in Texturen (Kokoseis, Ananas-Carpaccio und Sauce) 9,00 €
„Pina colada in texture“ Coconut ice cream, pineapple carpaccio and sauce

Weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte!

You'll find more creative and tasty desserts in our dessert menu!

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

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.