

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

| | |
|--|---------|
| Rinderconsommée mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch <i>Beef consommée with homemade flaedle and chives</i> | 750 € |
| Strauchtomaten-Basilikumsuppe mit einem mediterranen Blätterteigröllchen <i>Tomato and basil soup with a Mediterranean puff pastry roll</i> | 750 € |
| Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i> | 750 € |
| Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i> | 6,00 € |
| Blattsalate an Frenhdressing mit hausgeräucherten Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce with organic salmon, cream-horseraddish, toast</i> | 14,50 € |
| Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet unter der Rosmarinrauch-Gloche, Pfifferlingsalat, Meerrettich-Kräuterdip, Toast <i>Lukewarm smoked trout fillet with chanterelle and leaf salad, horseradish-herb dip, 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 € |

Frische Pfifferlinge

| | |
|---|--|
| Schweinemedallions an frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle <i>Pork medallions with fresh chanterelles in cream sauce, homemade spaetzle</i> | 28,00 € Kleinere Portion/small 25,00 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferling-Rahmsauce Kräuterbutter, Pommes frites <i>Argentinian rump steak with chanterelle cream sauce, herb butter, french fries</i> | 32,00 € Kleinere Portion/small 29,00 € |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pfifferling-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle <i>Veal strips, chanterelle cream sauce, spaetzle</i> | 25,00 € Kleinere Portion/small 22,00 € |

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

„Fitnesssteller“

| | | |
|---|---------|---------|
| Poulardenbrust - Poularde breast | oder/or | 19,50 € |
| Rinder- Filetsteak - Beef filet steak | | 28,50 € |
| mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt | | |
| „Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice | | |

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> | | |
| <i>Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle</i> | | |
| Cordon Bleu vom Kalb | | 26,50 € |
| Pommes-frites, Gemüse garnitur <i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i> | | |
| 2 Wiener Schnitzel, Pommes-frites | | 24,00 € |
| <i>Escalope of veal, vienna style, with french fries</i> | Kleinere Portion/small | 21,00 € |
| „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 | | 34,00 € |
| an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites | | |
| <i>Beef fillet steak on gravy with mushrooms, herb butter, French fries</i> | | |
| Geschmorter Rindersauerbraten | | 25,00 € |
| dazu hausgemachte Spätzle | Kleinere Portion/small | 22,00 € |
| <i>Braised beef sour roast, homemade Spaetzle</i> | | |
| Wildragout (Reh oder Wildschwein, je nach Jagdglück) | | 24,00 € |
| Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren | Kleinere Portion/small | 21,00 € |
| <i>Wild stew (deer or wild boar, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i> | | |
| Rehschnitzel aus der regionalen Jagd | | 29,00 € |
| Pfifferling-Rahmsauce, Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne | | |
| <i>Venison escalope from regional hunt, chanterelle-creamsauce,</i> | Kleinere Portion/small | 26,00 € |
| <i>red cabbage, spaetzle, cranberries</i> | | |

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Lumbfilet* in brauner Butter gebraten, 28,00 €
Gartenkräutersauce, Schwenkgemüse, kleine Kartoffeln Kleinere Portion/small 25,00 €
Tusk fillet fried in brown butter, garden herb sauce, vegetables, small potatoes*

* aus dem nachhaltigen Leinenfang in Island // from sustainable linen fishing in Iceland

Lachsforellenfilets und Zander, gebraten 31,00 €
feine Pfifferling-Rahmnudeln, gebratene Kirschtomaten Kleinere Portion/small 28,00 €
Salmontrout fillets and pike-perch roasted with fine chanterelle cream noodles, roasted cherry tomatoes

Vegetarisch

Feine Pfifferling-Rahmnudeln 20,00 €
im Brickteig-Körbchen, gebratene Kirschtomaten, Parmesan Kleinere Portion/small 17,00 €
Fine chanterelle cream pasta in a brick dough basket, roasted cherry tomatoes, parmesan cheese

Grillkäse mit verschiedenen sommerlichen Rohkost- und Blattsalaten 18,00 €
dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter
Grilled cheese with various summery salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter

Vegan

Gebackenes Waldpilztörtchen 18,50 €
auf Schwenkgemüse mit Kurkuma-Fenchelsauce
Baked wild mushroom tartlet on sauteed vegetables with turmeric-fennel sauce

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert 9,00 €
dazu ein hausgemachtes Tiramisueis
Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade tiramisu ice cream

Marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachten Zitronenwaffeln 9,00 €
dazu Vanilleeis und Sahne
Marinated, fresh strawberries with homemade lemon waffles with vanilla ice cream and cream

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.