

# Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



Rinderconsommée mit kleinen Maultaschen und Schnittlauch <i>Beef consommée with small „Maultaschen“ and chives</i>	8,50 €
Pastinakencremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Parsnip cream soup under the cream hood</i>	8,50 €
Feldsalat an einem Kräuterdressing mit Brot - Speckcroutons, mit geriebenem Meerrettich <span style="float: right;">Kleine Portion/small</span>	9,50 € 7,50 €
<i>Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	8,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	6,50 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	16,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren aus eigenen Nüssen hausgebackenes Walnuss-Baguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade walnut baguette</i>	16,00 €
Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Glocke mit Sahnemeerrettich und Toast <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - bell with horseradish cream and toast</i>	16,00 €
Feldsalat mit hausgeräuchertem Rehschinken dazu Mango-Preiselbeerchutney <i>Lamb's lettuce with home smoked venison ham served with mango cranberry chutney</i>	15,50 €

## „Fitnesssteller“

Putenplätzchen - Turkey cookies	<u>oder/or</u>	20,00 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice</i>		31,50 €

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

Rosa gebratener Lammrücken am Stück an einer provenzalischen Soße	34,00 €
mit schwarzem Knoblauch auf weißen Rüben in Rahm und Rösti	31,00 €
<i>Pink roasted saddle of lamb roasted in one piece in a Provençal sauce with black garlic on white turnips and rösti</i>	
Schweinemedallions an einer Champignonsauce mit feinen Butternudeln	27,00 €
<i>Pork medallions in a mushroom sauce with fine buttered noodles</i>	Kleinere Portion/ small 24,00 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur	28,50 €
<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>	
2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites	25,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with french fries</i>	Kleinere Portion/ small 22,00 €
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce	26,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 23,00 €
<i>Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>	
Rinderfiletsteak	35,00 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites	
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter, french fries</i>	
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,	33,00 €
Waldpilzjus und Pommes-Frites	Kleinere Portion/ small 30,00 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, Wild mushroom jus and French fries</i>	
Rinderrückenwürfel an einer Waldpilz-Pfefferrahmsauce dazu Nudeln	32,00 €
<i>Saddle of beef cubes in a wild mushroom-pepper cream sauce, served with noodles</i>	
	Kleinere Portion / small 29,00 €
Geschmorte Ochsenbacken an einer Portwein-Lebkuchensauce	28,00 €
mit Rösti	Kleinere Portion / small 25,00 €
<i>Braised ox cheeks with a port wine and gingerbread sauce with rösti</i>	

## Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert	9,00 €
dazu hausgemachtes Lebkuchen-Spekulatiuseis	
<i>Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and homemade Gingerbread speculaas ice cream</i>	
Apfel- Walnuss-Tarte dazu Amaretto - Parfait mit Sahne garniert	9,50 €
<i>Apple and walnut tart served with Amaretto - Parfait garnished with cream</i>	
<i>Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern</i>	
<i>Verschiedene Gerichte können wir Gluten- &amp; Laktosefrei zubereiten.</i>	
<i>Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.</i>	

## Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)	25,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small 22,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	
„ Wildererteller“ Reh , Hirsch und Wildschweinschnitzel	35,50 €
an einer Pfifferlingsrahmsauce dazu Wildragout, Spätzle und Preiselbeeren	
<i>"Poacher's platter" venison, deer and wild boar schnitzel served with a chanterelle cream sauce, game ragout, spaetzle and cranberries</i>	

## Fisch aus nachhaltiger Haltung/ nachhaltigem Fang

*Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang*

Gebratene Biolachstranche und gebratenes Flussbarschfilet mit Safran- Rote- Beetesauce	
Kräuterkartoffeln und weiße Rüben in Rahmsauce	34,00 €
<i>Roasted organic salmon tranche and fried perch fillet with saffron and beetroot sauce</i>	
Herb potatoes and white turnips in cream sauce	Kleinere Portion/small 31,00 €

## Vegetarisch

Gemüsepatte aus Erbsen, Rote Beete und Karotten	19,00 €
mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter	
<i>Vegetable Patty (Peas, Beet root, Carrots), seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter</i>	

Spinat - Ricottaravioli an einer Safran- Rote- Beetesauce	23,00 €
mit gehobeltem Parmesan	Kleinere Portion/small 21,00 €
<i>Spinach and ricotta ravioli in a saffron and beetroot sauce refined with grated Parmesan cheese</i>	

## Vegan

Gebackener Strudel von Wurzelgemüse und Walnüssen	23,00 €
serviert auf rotem Bayrisch- Kraut	
<i>Baked strudel of root vegetables and walnuts served on red Bavarian cabbage</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.*