

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



<i>Rinderconsommée mit kleinen Maultaschen und Schnittlauch</i> <i>Beef consommée with small maultaschen and chives</i>	8,00 €
<i>Steinpilzcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons</i> <i>Cream soup of porcini mushroom under a cream topping with croutons</i>	8,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß</i> <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	7,50 €
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein</i>	6,00 €
<i>Blattsalate an Frenchdressing</i> <i>mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast</i> <i>Lettuce with organic salmon, cream-horseradish, toast</i>	14,50 €
<i>Feldsalat an Kräuterdressing</i> <i>mit Brot-Speck-Croutons, frischer geriebener, eigener Meerrettich</i> <i>Lambs lettuce with herb dressing,</i> <i>Kleinere Portion/small</i> <i>with bacon bread crouton and freshly grated horseradish</i>	9,00 € 7,00 €
<i>Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet unter der Rosmarinrauch-Gloche</i> <i>Alb-Linsensalat, Meerrettich-Kräuterdip, Toast</i> <i>Lukewarm smoked trout fillet with lentilsalat, horseradish-herb dip, toast</i>	13,50 €
<i>Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz</i> <i>Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, hausgebackenes Kräuterbaguette</i> <i>Carpaccio from Angusbeef-filet with black Hawaiian salt, oliveoil marinada, parmesan, salad, homemade herbbaguette</i>	16,00 €

„Fitnesssteller“

<i>Putensteak - Turkey steak</i> <i>oder/or</i>	19,50 €
<i>Rinder- Filetsteak - Beef filet steak</i>	29,50 €
<i>mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt</i> <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		26,50 €
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		30,00 €
Reh- und Hirsch schnitzel, Wildragout, Steinpilz-Rahmsauce,		
hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Preiselbeerapfel		
<i>Poacher's plate" from the regional hunt, deer and stag-escalope, venison stew, porcini mushroom cream sauce, homemade spaetzle, red cabbage, cranberry apple</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Zanderfilet in brauner Butter gebraten auf Gerstengraupenrisotto, 31,00 €

gebratene Austern-Seitlinge und Herbsttrompeten, Safransauce Kleinere Portion/small 28,00 €

Pike perch fillet in brown butter, barleyrisotto, roasted oyster-mushrooms and autumn trumpets, saffron sauce

Lachsforellenfilet, gebraten mit Miesmuscheln 32,00 €

feine Steinpilz-Rahmnudeln, Brokkoliröschen Kleinere Portion/small 29,00 €

Salmon trout, fried and mussels with fine porcini mushroom cream noodles, broccoli florets

Vegetarisch

Orientalischer Gemüsestrudel 23,00 €

mit Gerstengraupenrisotto, Steinpilz-Rahmsauce Kleinere Portion/small 20,00 €

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 20,00 €

mit kleinen Gemüsewürfeln und Rote Beete-Rahmsauce Kleinere Portion/small 17,00 €

Spinach ricotta ravioli with small vegetable cubes and beetroot cream sauce

Vegan

Erbsen-Pancakes 20,00 €

auf in Olivenöl gedünstetem Wirsing an Kokos-Currysauce

Pea Pancakes on steamed savoy cabbage with coconut curry sauce

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert 9,00 €

dazu ein hausgemachtes Spekulatius-Eis

Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade speculoos-icecream

Hausgemachter Apfel-Lebkuchen-Strudel 9,00 €

von eigenen Äpfeln, auf einem Vanillesauce-Spiegel und Walnusseis

Homemade apple-gingerbread-strudel of own apples, on a vanilla sauce mirror and walnut ice cream

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.

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