

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rinderconsommé mit hausgemachten Kräuterflädle und Schnittlauch	5,50 €
Cremesuppe von der geräucherten roten Paprika, unter der Sahnehaube mit gepufftem grünem Reis	6,00 €
Kokoscurrycremesuppe mit Zitronengras unter einem Riesengarnelenspieß	7,80 €
Gemischter Salatteller vom Buffet	4,50 €
Feldsalat an einem Gartenkräuterdressing mit Speck-Brotcroutons und frisch geriebenem Meerrettich	8,00 €
Atlantik Jakobsmuschel in Olivenöl gebraten unter der Glasglocke mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet	16,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast	12,00 €
Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	7,00 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter dazu servieren wir Toast	9,00 €
Hausgeräucherter Schwarzwälder Rohschinken mit Butter und Holzofenbrot	7,00 €
Rote Beete Carpaccio mit hausgemachten Wildklößchen, kleines Salatbouquet an Preiselbeerdressing, dazu ein Rosmarin-Brioche	15,00 €

Salate und etwas „Gebratenes“

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten und Holzofenbrot <i>Mixed salad with king prawns in curry -garlic and homemade bread</i>	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Putenstreifen in Curry gebraten und Holzofenbrot <i>Mixed salad with turkey strips in curry and homemade bread</i>	12,00 €
„Fitnesssteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl <i>„Fitness plate“ with herbal butter and salads flips, for choice</i>	
- Schweinerückensteak - <i>Pork steak</i> oder	16,50 €
- Rinder- Filetsteak - <i>Beef filet steak</i>	24,00 €

Wild von unserem „Jägerstammtisch“ erlegt

Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit 21,00 €

Wildpreiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet

Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck), Kleinere Portion/ small 18,00 €
with cranberries, homemade spaetzle and salads from buffet

„Wildererteller“ Wildschwein und Rehschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, 28,50 €
dazu ein Wildschweinsteak und Rehragout, ein gefüllter Apfel mit Preiselbeeren,
hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut

"Poachers plate" wild boar and venison escalope with chanterelle cream sauce, wild boar steak
and venison ragout, a filled apple with cranberries, homemade spaetzle and red cabbage

Rehschnitzel an einer Pfifferlingrahmsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, 26,00 €
hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut Kleinere Portion/ small 23,00 €

Venison escalope on a chanterelle cream sauce, a pear filled with cranberries,
homemade spaetzle and red cabbage

Rehrückenmedaillons im Speckmantel an Preiselbeer-Rosmarinjus 35,00 €
auf Rahmlauch, dazu hausgemachte Kräuter-Kartoffelthaler

Venison medallions wrapped in bacon, Kleinere Portion/ small 32,00 €
on cranberry-rosemary jus, with creamed leeks and homemade herb potato thalers

Vom Kalb

Du veau – of veal

Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Champignonrahmsauce 17,00 €
mit hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet

Viande de veau, sauce à la crème, spaetzle, salades du buffet Kleinere Portion/ small 14,00 €
Veal meat, cream sauce, spaetzle, salads from buffet

2 Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salate vom Büffet 18,00 €

Escalope à la viennoise, pommes frites, salades du buffet
Escalope of veal vienna style, chips, salads from buffet

Cordon-bleu mit Pommes-frites und einer Gemüsegar nitur 23,00 €

Cordon bleu, pommes frites, légumes
Cordon bleu, chips, vegetables

Frisches aus Meer und Fluß

Fresh dishes from the Sea and the River

Variation von Skreifilet (Winterkabeljau) und Riesengarnelen, in Zitronenbutter gebraten, an einer Langustenschaumsauce, auf Butter-Kräuterkartoffeln, dazu Brokkoliröschen	Kleinere Portion/ <i>small</i>	28,50 € 25,50 €
<i>Variation of skrei filet (winter cod) and king prawns, fried in lemon butter, on lobster foam sauce, with herbal potatoes and broccoli florets</i>		
Steinbeißerfilet und Lachstranche an einer Safransauce		27,00 €
auf Gemüsebasmatireis	Kleinere Portion/ <i>small</i>	24,00 €
<i>Wolffish fillet and salmon tranche on a saffron sauce, with vegetables basmati rice</i>		

Vegetarisch

Vegetarien

Chinakohl tasche		16,00 €
gefüllt mit verschiedenen Pilzen, schwarzem Sesam, Limettenblätter, Gemüse an einer Kokoscurrysauce, auf Basmatireis, dazu Salate vom Büffet		
<i>Chinese cabbage bag filled with various mushrooms, black sesame, lime leaves and vegetables, on a coconut curry sauce, served with basmati rice and salads from buffet</i>		
Spinat-Ricotta-Ravioli und mediterrane Tortellini an einer Basilikumrahmsauce		16,00 €
mit sautierten Kirschtomaten, dazu Salate vom Büffet		
<i>Spinach-Ricotta ravioli and mediterranean tortellini on a basil cream sauce, with sautéed cherry tomatoes, thereto salads from buffet</i>		

*Verschiedene Gerichte können wir für Sie Laktose - und Glutenfrei zubereiten,
unsere Gerichte enthalten natürliche Allergene, wir informieren Sie gerne.*

Wir kochen für Sie, liebe Gäste, ausschließlich ohne Geschmacksverstärker.

Bitte sprechen Sie mit unseren Servicemitarbeitern.

*We are happy to prepare different dishes for you lactose- and gluten-free, our dishes contain natural allergens.
We cook for you, dear guests, exclusively without flavor enhancers. Please speak with our friendly service staff.*

Unsere Klassiker

Our classics

Rosa gebratenes Lammcarree "Provencale" mit Böhnchen und Rösti <i>Roast rack of lamb "Provencale" with green beans and hash browns</i>		31,00 €
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti und Salate vom Büffet	Kleinere Portion/ <i>small</i>	23,00 € 20,00 €
<i>Sour calf liver with homemade spaetzle or rösti and salads from buffet</i>		
„ Grillteller“ Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Grilltomate, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes-frites <i>"Grill" fillet, rump steak, pork tenderloin, grilled tomato, fried onions, herbal butter and chips</i>		19,00 €
Zwei Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Salate vom Büffet	Kleinere Portion/ <i>small</i>	14,00 € 11,00 €
<i>Two schnitzel, chips and salads from buffet</i>		
Rinderfiletwürfel in einer Pfefferrahmsauce mit verschiedenen Waldpilzen, dazu feine Nudeln <i>Beef filet cubes in a pepper cream sauce with various wild mushrooms and noodles</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	26,00 € 23,00 €
Schweinemedallions an einer Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet <i>Pork medallions on a champignon cream sauce with homemade spaetzle and salads from buffet</i>	Kleinere Portion/ <i>Small meal</i>	22,00 € 19,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Kokoseis <i>Cream Bruleé, garnished under sugar sheet, with cream and fruits, thereto homemade coconut ice cream</i>		8,90 €
Apfeltarte auf einem Vanillespiegel, mit hausgemachtem Williamsbirneneis <i>Apple tart on a vanilla mirror with homemade williams pear ice cream</i>		8,50 €

(weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte)