

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Pfifferlingcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Chanterelle creme soup under a cream topping with crouton</i>	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Parmesan-Klößchen <i>Tomato creme soup with Basil-Parmesan-Dumplings</i>	7,00 €
Rinderconsommé mit kleinen Maultaschen und Gemüseeinlage <i>Beef consommé with small Maultaschen and vegetable garnish</i>	6,50 €
Gemischter Salatteller <i>Mixed salad plate</i>	7,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing, mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegelachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast <i>Different lettuce on a herb dressing, with roses from home-smoked Norwegian salmon, horseradish, cream cheese and toast</i>	13,00 €
Atlantik Jakobsmuschel in Olivenöl gebraten unter der Glasgloche mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet <i>Atlantic scallop fried in olive oil, under the glass goblet with rosemary smoke and a small salad bouquet</i>	16,50 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter dazu servieren wir Toast <i>1/2 dozen escargots au gratin, with herb butter and toast</i>	9,50 €
Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und schwarzem Hawaiisalz, Parmesanscheibchen, dazu ein geröstetes, hausgemachtes Kräuter-Baguette und einem kleinen Salatbouquet <i>Beef carpaccio of Argentinian beef fillet, with olive oil, Hawaiian salt, Parmesan, thereto a toasted homemade herb baguette and a small salad bouquet</i>	14,50 €
Gebratenes Rehfilet auf einem lauwarmen Pfifferlingsalat an Balsamicodressing und einem kleinen Salatbouquet <i>Roasted filet of venison on a lukewarm chanterelle salad with balsamic dressing and a small salad bouquet</i>	15,00 €

Vegetarisch

In Semmelbrösel und Sesam gebackener Hirtenkäse, mariniert mit Kräuter-Knoblauchöl auf Ratatouille und Buttergnocchis an einer Kokos-Curry-Sauce <i>Shepherd's cheese baked in breadcrumbs and sesame seeds, marinated with herb-garlic oil on ratatouille with butter gnocchi</i>	19,00 €
Feine Butternudeln an einer Pfifferling-Rahmsauce mit sautierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <i>Fine butter noodles on a chanterelle cream sauce with sautéed cherry tomatoes and sliced parmesan</i>	19,00 €

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Salate und etwas „Gebratenes“

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten 16,50 €

Und Holzofenbrot

Different leaf lettuces with king prawns in curry-garlic and homemade bread

„Fitnesssteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl:

„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice:

- Putensteak - Turkey steak *oder/ or* 17,00 €
- Rinder- Filetsteak - Beef filet steak 25,50 €

Frische Pfifferlinge

Rinderfiletspitzen an einer Pfifferling-Rahmsauce und feinen Nudeln 26,00 €

Beef fillet tips with a chanterelle cream sauce and fine noodles

Kleinere Portion/small 23,00 €

Schweinefiletmedaillons an einer Pfifferling-Rahmsauce 25,50 €

dazu hausgemachte Spätzle

Kleinere Portion/small 22,50 €

Pork filet medallions with a chanterelle cream sauce homemade spaetzle

Kalbsrückensteak an einer Pfifferling-Rahmsauce, dazu Ratatouille 31,50 €

und Buttergnocchis

Kleinere Portion/small 28,50 €

Veal loins steak with a chanterelle cream sauce, served with ratatouille and butter gnocchi

Frisches aus Meer und Fluß

Norweger Lachstranche, Wolfsbarsch und Riesengarnele gebraten, an sautierten 30,00 €

Kirschtomaten auf feinen Pfifferling-Rahmnudeln Kleinere Portion/small 27,00 €

Norwegian salmon slice, sea bass and king prawn roasted on sautéed cherry tomatoes on fine chanterelle cream noodles

Wild

Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit Wildpreiselbeeren, 23,00 €

hausgemachten Spätzle und Rotkraut

Kleinere Portion/small 20,00 €

Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck), with lingonberries, homemade spaetzle and red cabbage

Rehschnitzel an einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, 27,50 €

gefüllte Williamsbirne mit Wildpreiselbeeren,

Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle

Kleinere Portion/small 24,50 €

Venison escalope on a creme sauce with chanterelles, thereto stuffed Williams pear with lingonberries, apple red cabbage and homemade spaetzle

Unsere Klassiker

Pfeffersteak mit roten und grünen Pfefferkörnern, Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>Pepper steak, herb butter, mushrooms and chips</i>	25,00 €
Rumpsteak nach „Art des Hauses“ mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>Beef steak home-made-style, with herb butter and fried onions and chips</i>	25,00 € Kleinere Portion / Small 22,00 €
Filetsteak mit dunkler Bratenjus, Waldpilzen, Kräuterbutter und Pommes-frites	<i>Beef fillet, with mushrooms, herb butter and chips</i>	29,00 €
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	<i>Sour calf liver with homemade spaetzle or fried grated potatoes</i>	21,00 € Kleinere Portion/ small 19,00 €
Geschmorter Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle	<i>Marinated pot roast in wine sauce with homemade spaetzle,</i>	22,00 € Kleinere Portion/ Small 19,00 €
„Grillteller“ Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet dazu Grilltomate, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes-frites	<i>„Grill“ fillet, rump steak, pork tenderloin, grilled tomato, fried onions, herb butter and chips</i>	24,00 €
Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	<i>Veal strips, mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>	21,00 € Kleinere Portion/ small 18,00 €
2 Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	<i>Escalope of veal, vienna style, with chips</i>	20,00 € Kleinere Portion/ small 17,00 €
Cordon-bleu vom Kalb mit Pommes-frites und einer Gemüse garnitur	<i>Cordon bleu from veal, chips and vegetables</i>	24,50 €
Zwei Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites	<i>Two schnitzel, chips</i>	15,00 € Kleinere Portion/ small 12,00 €

Ein kleiner Einblick in unsere Dessertkarte...

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Waldmeistereis mit weißen Schokostückchen	<i>Cream Brulee garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade waldmeister ice cream with white chocolate pieces</i>	8,90 €
Marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachten Zitronenwaffeln dazu Vanilleeis und Sahne	<i>Marinated, fresh strawberries with homemade lemon waffles with vanilla ice cream and cream</i>	8,50 €