

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und schwarzem Hawaii-salz, Salatbouquet, Parmesanscheibchen, dazu ein kleines Bauernfladenbrot mit schwarzer Olivenpaste	13,80 €
Rinderconsommé mit hausgemachten Kräuterflädle und Schnittlauch	5,50 €
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido unter der Sahnahaube mit gerösteten Kürbiskernen	5,50 €
Bouillabaisse leicht gebunden mit verschiedenen Edelfischfilets, Krustentieren und Muscheln, dazu ein Knoblauch-Toast	9,50 €
Gemischter Salatteller vom Buffet	4,50 €
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 €
Gepökelte und geräucherte Entenbrust, lauwarm serviert, auf marinierten Linsen und ein kleines Salatbouquet an Preiselbeerdressing, dazu ein Rosmarin-Brioche	15,50 €

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> <i>oder</i>	16,50 €
- Rinder- Filetsteak - <i>Beef fillet 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

Rehrücken rosa, am Stück gebraten, an einer Wacholderjus, 35,00 €
auf Kürbis-Wirsingrahmgemüse, dazu hausgemachte Salbei-Dauphines

Venison is rose, roasted in one piece, on a juniper jus, Kleinere Portion/ small 32,00 €
on pumpkin and creamed savoy cabbage, with homemade sage dauphines

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 Gemüsegarntur 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 Jakobsmuscheln, Garnelen und Tintenfisch, in Zitronenbutter gebraten, 28,50 €
an Langustenschaumsauce, auf Kürbisrisotto, Brokkoliröschen

Variation of scallops, shrimp and octopus, fried in lemon butter, Kleinere Portion/ small 25,50 €
on lobster foam sauce, with pumpkin risotto and broccoli florets

Norweger Lachstranche und Wolfsbarschfilet an einer Burgunderschaumsauce 27,00 €
auf feinen Gemüsenüdelchen Kleinere Portion/ small 24,00 €

Norwegian salmon tranche and sea bass fillet on a burgundy foam sauce on delicate vegetable noodles

Vegetarisch

Vegetarien

Gebackene Polentaschnitten auf Kürbisrahmwirsing 16,00 €
mit Pilzen, dazu Salate vom Büffet

Baked polenta slices on pumpkin cream savoy cabbage with mushrooms and salads from buffet

Eine Rotkohltasche mit Ricotta-Apfel-Feta-Füllung, 16,00 €
auf einem Kürbisrisotto, dazu eine Kurkuma-Kräutersauce

*A pocket of red cabbage filled with ricotta, apple and feta,
on a pumpkin risotto, thereto turmeric and herb sauce*

*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 <i>Sour calf liver with homemade spaetzle or rösti and salads from buffet</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	23,00 € 20,00 €
„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 <i>Two schnitzel, chips and salads from buffet</i>	Kleinere Portion/ <i>small</i>	14,00 € 11,00 €
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 Mirabellen-Mangosorbet <i>Cream Bruleé, garnished under sugar sheet, with cream and fruits, thereto homemade mirabelle mango sorbet</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)