

Etwas vorweg

Pastinakencremesuppe unter der Sahnehaube	8,50 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich und Toast	16,00 €
Kleiner Beilagensalat	6,50 €
Kleiner Feldsalat an einem Kräuterdressing mit Brot - Speckcroutons mit geriebenem Meerrettich	7,50 €

Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites	33,00 €
Rinderfiletsteak an einer Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter und Pommes-frites	35,00 €

Vom Schwein

Schweinemedallions an einer Champignonrahmsauce mit feinen Butternudeln	27,00 €
Kleinere Portion	24,00 €

Wild aus heimischer Jagd

Wildragout vom Hirsch oder Reh, je nach Jagdglück, mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle, Rotkraut	25,00 €
Kleinere Portion	22,00 €

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.

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch	26,00 €
Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion 23,00 €
2 Wiener Schnitzel dazu Pommes-frites	25,00 €
Kleinere Portion	22,00 €

Vegetarisch und Fisch

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Gebratene Biolachstranche und gebratenes Flussbarschfilet mit Safran - Rote - Betesauce, Kräuterkartoffeln und weiße Rüben in Rahmsauce	34,00 €
Kleinere Portion	31,00 €
Spinat - Ricottaravioli an einer Safran- Rote-Betesauce mit gehobeltem Parmesan verfeinert	23,00 €
Kleinere Portion/small	21,00 €

Dessert

Coup Dänemark	8,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Sahne und einem Schuss Himbeergeist	8,00 €
Sorbet Trilogie im Weckgläschen serviert (hausgemachte Sorbets aus Früchten der Saison)	7,50 €
Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu hausgemachtes Lebkucheneis	9,00 €