

Heute empfehlen wir:

Aperitif:

Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör 4,80 €

Vorspeisen :

Bärlauchsuppe 5,70 €

Spargelcremesuppe 5,70 €

Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli 6,10 €

Dreierlei vom Spargel, Suppe, Salat & Mousse 9,50 €

Kleines Gericht :

Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen 10,80 €

Hauptgänge :

deutscher STANGENSPARGEL mit

(ein Pfund Rohgewicht)

Schweineschnitzel 24,50 €

Kalbsschnitzel 27,50 €

Schinken 23,00 €

hausgebeiztem Lachs 23,50 €

Kräuterrührei 21,00 €

und als Beilage Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Rumpsteak vom Angusrind mit Chimichurri, 19,90 €
Rosmarinkartoffeln und Salat

Wildgulasch mit Serviettenklößen und Salat 15,50 €

Wildschweinburger mit Steakhousepommes und Salat 14,50 €

Rehsteak mit Nusskruste und Champignons, 18,00 €
Spätzle und Salat

Kleines Filet mit Bärlauchkruste, 20,90 €
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hähnchenbrust asiatisch 12,80 €
mit Bandnudeln und Salat

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat 18,00 €

Kalbsrücken mit Salbeisauce, 22,50 €
Kartoffelgratin und Salat

Fischvariation mit Safransauce, Blattspinat und Reis 18,00 €

Vegetarisch :

Nudeln mit Spagel gefüllt, Spagelstücke und Salat 13,90 €

Dessert :

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott 5,80 €

Hausgemachtes Parfait im Schokoladenmantel 5,90 €

Weineempfehlung :

0,2l

Craft Cider most von Äpfeln und Birnen 3,90 €

Manufaktur Jörg Geiger, trocken

Flying Solo 5,50 €

Grenache Syrah, Frankreich, trocken

Aperitif / Longdrink :

<i>Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör</i>		4,80 €
<i>Sherry dry, medium oder cream</i>	5 cl	3,10 €
<i>Martini bianco, rosso, oder dry</i>	5 cl	3,10 €
<i>Glas Sekt</i>		3,60 €
<i>Ricard mit Eiswasser</i>	4 cl	4,20 €
<i>Campari Soda</i>	4 cl	3,50 €
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,20 €
<i>Bitter alkoholfrei mit Orangensaft</i>	4 cl	4,20 €
<i>Gin Tonic</i>	4 cl	7,50 €
<i>Wodka Lemon</i>	4 cl	7,00 €
<i>Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Osaft)</i>	4cl	7,50 €

Suppen :

<i>Vegetarische Tomatencremesuppe mit Croutons</i>		5,40 €
<i>Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen</i>		5,40 €

Vorspeisen :

<i>Gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Dillsenfsauce</i>		8,90 €
<i>Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse</i>		10,50 €
<i>Crevetten in Kräuter- Knoblauchbutter mit Toast</i>		9,00 €

Vegetarische Gerichte :

<i>Großer bunter Salatteller von Salaten der Saison</i>		8,60 €
<i>Grüne Nudeln mit Ricottafüllung und Tomatensauce</i>		9,00 €
<i>Gemüseplatte mit verschiedenen Saucen und Rösti</i>		10,90 €
<i>Rösti mit Blattspinat und Mozzarella gratiniert</i>		8,90 €

Hauptgerichte :

<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat</i>	12,50 €
<i>Schweizer Schnitzel mit Champignons und Käse überbacken, Bandnudeln und Salat</i>	12,90 €
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons, Rösti und Salat</i>	17,50 €
<i>Schweinesteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat</i>	11,80 €
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel und Salat</i>	16,00 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit bunter Pfefferjus, Bratkartoffeln und Salat</i>	19,90 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Salat</i>	19,90 €

Kleine Gerichte :

<i>Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs und Kräutertoast</i>	12,20 €
<i>Bandnudeln mit Pesto, Crevetten und Parmesan</i>	9,60 €
<i>In Walnusskruste gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren und Toast</i>	8,80 €
<i>Fitnesssteller, zwei Schweinemedallions mit Champignons, frischen Früchten und Salat</i>	11,00 €
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	8,90 €
<i>Strammer Max mit Räucherschinken und zwei Spiegeleiern</i>	7,00 €

Dessert:

<i>Gemischtes Eis</i>	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,60 €
<i>Walnußeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90 €
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Parfait mit heißen Sauerkirschen</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	4,90 €
<i>Dessertvariation</i>	7,00 €

* * * * *