

## Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



- Rinderconsommé mit Markklößchen und Schnittlauch  
*Beef consommée with marrow dumplings and chives* 9,00 €
- Pfifferlingcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons  
*Cream of chanterelle soup under a cream topping with croutons* 9,50 €
- Gemischter Salatteller mit Croutons, groß  
*Big mixed salad plate with croutons* 9,00 €
- Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein  
*Small mixed salad plate with croutons* 7,00 €
- Blattsalate an Frenchdressing  
mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast  
*Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast* 18,00 €
- Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz  
Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet,  
dazu servieren wir hausgebackenes Gartenkräuterbaguette  
*Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt,  
olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade garden herb baguette* 19,00 €
- Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche  
mit Sahnemeerrettich und Toast  
*Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche  
with horseradish cream and toast* 18,00 €
- Bunte Blattsalate mit hausgeräuchertem Rehschinken und gebratenen Rehfilets  
dazu ein lauwarmer Pfifferlingsalat mit schwarzem Knoblauch  
*Colorful leaf salads with home smoked venison ham served and Roasted venison fillets served with  
an Chanterelle salad with black garlic* 19,00 €

## Hauptgänge

„Grillteller“ Schweinemedallions, Pute, Rindermedaillon, 32,00 €  
Rumpsteak, dazu eine Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes-frites  
*"Grill plate" pork medallions, turkey, beef medallion, rump steak, grilled tomato, herb butter, French fries*

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur 29,00 €  
*Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish*

2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites 27,00 €  
*Escalope of veal, vienna style, with french fries*

Kleinere Portion/ small 24,00 €

Rinderfiletsteak 36,50 €  
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes Frites  
*Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter, pommes frites*

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, 34,50 €  
Waldpilzjus und Pommes-frites 31,50 €  
*Argentine rump steak with fried onions, herb butter, Wild mushroom jus and French fries*

Kleinere Portion/ small

Rindersauerbraten an einer Balsamicojus mit hausgemachten Spätzle 30,00 €  
*Beef sour roast with balsamic jus and homemade spaetzle*

Kleinere Portion / small 27,00 €

Geschnetzelte Kalbsleber an einer Balsamicojus mit Rösti 29,00 €  
*Sliced veal liver with balsamic jus and rösti*

Kleinere Portion / small 26,00 €

*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.  
Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.*

## Frische Pfifferlinge

Rosa gebratener Lammrücken in Kräuterkruste, Pfifferlingrahmsauce, dazu Ratatouillegemüse und Rösti <i>Pink roasted saddle of lamb in herb crust with a chanterelle cream sauce, served with ratatouille and rösti</i>		36,00 €
	Kleinere Portion/small	33,00 €
Geschnetztes Kalbsfleisch an einer Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle <i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>		28,00 €
	Kleinere Portion /small	25,00 €
Schweinemedallions an einer Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Spätzle <i>Pork medallions in a chanterelle cream sauce with homemade spaetzle</i>		31,00 €
	Kleinere Portion/small	28,00 €

## Vegetarisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter <i>Crispy baked shepherd's cheese with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herbbutter</i>		23,00 €
Pfifferlingrahmnudeln mit kleinen Gemüsewürfel und gehobeltem Parmesan <i>Chanterelle cream pasta with small diced vegetables and grated parmesan</i>		25,00 €
	Kleinere Portion/small	23,00 €

## Vegan

Limettenrisotto mit Kichererbsen, frischen Pfifferlingen, gebackene Artischoke dazu geräucherte Paprikasoße <i>Lime risotto with chickpeas, fresh chanterelles, baked artichoke with smoked paprika sauce</i>		24,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

## Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)	28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren <i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	Kleinere Portion/small 25,00 €
Duett von Rehriickenmedaillons und Rehschnitzel an einer Pfifferlingsrahmsauce, Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren	36,00 €
<i>Duet of saddle of venison medallions and venison escalope served with a chanterelle cream sauce, red cabbage, spaetzle and cranberries</i>	Kleinere Portion/small 33,00 €

## Fisch aus dem regionalen Fang

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Gebratene Biolachstranche und Zanderfilet an einer Safransoße mit gebratenen Kräuterkirschtomaten und Butterkartoffeln <i>Roasted organic salmon tranche and pike-perch fillet with saffron sauce With roasted herb cherry tomatoes and buttered potatoes</i>	35,00 € Kleinere Portion/small 32,00 €
In Butter gebratenes Saiblingsfilet auf Pfiffrringrahmnudeln und Broccoliröschen <i>Char fillet fried in butter on whipped cream noodles and broccoli florets</i>	35,00 € Kleinere Portion/small 32,00 €

## „Fitnesssteller“

Putenplätzchen - Turkey cookies	<u>oder/or</u>	24,00 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice</i>		32,50 €

## Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, dazu hausgemachtes Dinkelberger Kirscheis <i>Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and homemade cherry ice cream</i>	10,50 €
Waldbeeren - Quark - Parfait auf einer Vanille - Eierlikörsoße mit Sahne garniert <i>Wild berries - quark - parfait on a vanilla eggnog sauce garnished with whipped cream</i>	10,50 €