

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Pastinakencremesuppe mit hauseigenen, gerösteten Walnusskernen unter der Sahnehaube <i>Parsnip cream soup with homemade and roasted walnuts and a cream topping</i>	9,00 €
Rinderconsommé mit Gerstengraupen und Wurzelgemüse <i>Beef consommé with pearl barley and root vegetables</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Large mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
Feldsalat an einem Kräuterdressing mit Brot – Speckcroutons	11,00 €
und geriebenem Meerrettich <i>Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	Kleine Portion/small 9,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken und gebackene Gänseknochen, Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing <i>House-smoked venison ham and baked goose cracklings, herb cream cheese dip, Colorful leaf salad with cranberry dressing</i>	19,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
Geräuchertes regionales Lachs –Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch – Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit Rosenblütenmeersalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade spelt, walnut baguette</i>	19,00 €

Hauptgänge

Lammrücken am Stück im Kräuterkrustenmantel gebraten, an einer Jus von schwarzem Knoblauch, auf Rahmspitzkraut dazu Rösti	36,00 €
Kleine Portion/small	33,00 €

*Whole rack of lamb roasted in a herb crust, served with a black garlic jus, creamed
sweetheart cabbage and rösti*

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüse garnitur	29,00 €
<i>Cordon Bleu of veal, French fries, vegetable garnish</i>	

2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites	27,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with French fries</i>	Kleinere Portion/small 24,00 €

Rinderfiletsteak	36,50 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites	
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and French fries</i>	

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites	34,50 €
Kleinere Portion/ small	31,50 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>	

Fein geschnittene Kalbsleber an einer Balsamicojus und Rösti	29,00 €
<i>Finely sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	Kleinere Portion / small 26,00 €

Rindersauerbraten an dunkler Liebstöckeljus	29,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 26,00 €
<i>Beef sour roast with dark jus and homemade spaetzle</i>	

Bei Unverträglichkeiten, Zusatzstoffen und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern. Verschiedene Gerichte können wir gluten- und laktosefrei zubereiten. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen. Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce	29,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 25,00 €
<i>Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>	

Schweinemedallions an einer Bratensoße mit Waldpilzen	29,00 €
und Butternudeln	Kleinere Portion/small 26,00 €
<i>Pork medallions in a gravy with wild mushrooms with butter noodles</i>	

Fisch

Gebratene Biolachstranche mit Honig-Lack, regionales	
Lachsforellenfilet und Zanderfilet an Flußkrebsschaumsoße und	
Butternudeln, Rahmspitzkraut	34,00 €
	Kleinere Portion/small 31,00 €
<i>Pan-fried organic salmon steak with honey, regional salmon trout fillet, zander with crawdaddy Sauce, pasta tossed in butter a sweetheart cabbage with cream</i>	

Vegetarisch

Spinat-Ricotta Ravioli und ein Pasta-Kürbisbonbon an einer	
Soße von geröstetem Knollensellerie und gehobeltem Parmesan	26,00 €
	Kleinere Portion/small 23,00 €
<i>Spinach and ricotta ravioli and a pumpkin pasta bonbon on a sauce made from roasted root celery and shaved Parmesan</i>	

Bowl Vegetarisch	23,00 €
Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit	
Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate	
<i>Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and fresh salads and raw vegetable salads</i>	

Vegan

Hausgemachter Kartoffelstrudel an Roter-Beete Schaumsoße	25,00 €
auf gedünstetem Wurzelgemüse mit Schnittlauch, gebratene	
Herbst-Trompeten	
<i>Homemade potato strudel with red beet sauce, steamed root vegetables and chive, Roasted black trumpet</i>	

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €
Apfel - Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

Kleinere Portion/small 25,00 €

Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on results of the hunt) apple red cabbage, homemade spaetzle, cranberries

Duett von Rehschnitzel und Rehmedaillons, 38,00 €
an einer Rahmsoße mit Wildgewürzen, Kräutersaitlinge,
Apfelrotkraut, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Kleinere Portion/small 35,00 €

Duet of venison schnitzel and medallions in a cream sauce with forest spices, king oyster mushroom, red cabbage with apples, cranberries, and homemade spaetzle

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen 29,00 €
an Barbecuegewürzen, frische Salate und Rohkostsalaten

Bowl with beef fillet strips with barbecue spices, fresh salads and raw vegetable salads

Bowl mit Putenplätzchen mit 25,00 €
indischem Curry gewürzt, frische Salate und Rohkostsalate

Bowl with turkey cookies seasoned with Indian curry, fresh salads and raw vegetable salads

Bowl Vegetarisch 23,00 €
Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip,
frische Salate und Rohkostsalate

Vegetarian Bowl, lentil sesame salad, baked goat cheese with parmesan herb chips, fresh salads and raw vegetable salads

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne 10,50 €
und Früchten garniert, dazu weißes Nougateis

Crème Brûlée under a sugar garnish with whipped cream, fruits and served with White nougat ice crème

Mango-Maracuja-Parfait auf einem Kokos-Vanillesoßen-Spiegel 10,50 €
dazu ein karamellisiertes Ananas-Kompott

Mango and Passion fruit parfait on a coconut and vanilla sauce served alongside caramelized pineapple compote