

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 und geriebenem Meerrettich <i>Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	11,00 €
Kleine Portion/small	9,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken und gebackene Gänseknußperli, Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeer-dressing <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 €
Rinder carpaccio 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	Kleine Portion/small	36,00 €
<i>Whole rack of lamb roasted in a herb crust, served with a black garlic jus, creamed sweetheart cabbage and rösti</i>		33,00 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüsegarnitur		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	Kleinere Portion/ small	34,50 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>		31,50 €
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 €
Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle

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

Fisch

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

Vegetarisch

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

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

Vegan

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

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück)	28,00 €
Apfel - Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	
Kleinere Portion/small	25,00 €
<i>Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on results of the hunt) apple red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	
Duett von Rehschnitzel und Rehmedaillons,	38,00 €
an einer Rahmsoße mit Wildgewürzen, Kräutersaitlinge,	
Apfelrotkraut, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	
Kleinere Portion/small	35,00 €
<i>Duet of venison schnitzel and medallions in a cream sauce with forest spices, king oyster mushroom, red cabbage with apples, cranberries, and homemade spaetzle</i>	

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen an Barbecuegewürzen, frische Salate und Rohkostsalaten <i>Bowl with beef fillet strips with barbecue spices, fresh salads and raw vegetable salads</i>	29,00 €
Bowl mit Putenplätzchen mit indischem Curry gewürzt, frische Salate und Rohkostsalate <i>Bowl with turkey cookies seasoned with Indian curry, fresh salads and raw vegetable salads</i>	25,00 €
Bowl Vegetarisch Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate <i>Vegetarian Bowl, lentil sesame salad, baked goat cheese with parmesan herb chips, fresh salads and raw vegetable salads</i>	23,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, dazu weißes Nougateis <i>Crème Brûlée under a sugar garnish with whipped cream, fruits and served with White nougat ice crème</i>	10,50 €
Mango-Maracuja-Parfait auf einem Kokos-Vanillesoßen-Spiegel dazu ein karamellisiertes Ananas-Kompott <i>Mango and Passion fruit parfait on a coconut and vanilla sauce served alongside caramelized pineapple compote</i>	10,50 €