

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Pfifferlingcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croûtons <i>Cream of Chanterelle Soup with garnish under a cream topping, croûtons</i>	9,50 €
Rinderconsommé mit feinen Suppenudeln, Rindfleischwürfelchen und Schnittlauch <i>Beef consommé with thin soup noodles, diced beef, chopped chives</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croûtons, groß <i>Large mixed salad plate with croûtons</i>	9,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croûtons, klein <i>Small mixed salad plate with croûtons</i>	7,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken fein geschnitten mit Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing <i>Sliced house-smoked venison ham with herb cream cheese dip, mixed leaf salad with cranberry dressing</i>	19,00 €
Geräuchertes regionales Lachsforellenfilet und Rauchlachs unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet <i>Smoked regional salmon - trout fillet and smoked salmon under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	19,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit Rosenblütenmeersalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Kräuterbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade spelt- baguette with wild garlic flavor</i>	19,00 €

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 €

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüse garnitur <i>Cordon Bleu of veal, French fries, vegetable garnish</i>	29,00 €
2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites <i>Escalope of veal, vienna style, with French fries</i>	27,00 €
	Kleinere Portion/small 24,00 €
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Rösti <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and French fries</i>	36,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites <i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>	34,50 €
	Kleinere Portion/ small 31,50 €
Rinderzunge an einer Madeirajus, Champignons und hausgemachten Spätzle <i>Beef tongue with Madeira jus, mushrooms with homemade spaetzle</i>	30,00 €
	Kleinere Portion / small 27,00 €
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Pfifferlingrahmsoße und hausgemachten Spätzle <i>sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	29,00 €
	Kleinere Portion /small 26,00 €
Schweinemedallions an einer Pfifferlingrahmsoße und Rösti <i>pork medallions served with a chanterelle crem sauce and delicate bandnudeln</i>	28,00 €
	Kleinere Portion /small 25,00 €

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück) Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren <i>Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on hunting luck)</i>	28,00 €
	<i>apple red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i> Kleinere Portion/small 25,00 €
Rehschnitzel vom Dinkelberg, gebraten, an Pfifferlingrahmsoße, Spätzle, Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren <i>Vension cutlet from Dinkelberg</i>	35,00 €
	Kleinere Portion/small 32,00 € <i>served with chanterelle cream sauce, spaetzle, apple-red cabbage, cranberries</i>

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet, 34,00 €
Zanderfilet auf Pfifferlingrahmnudeln

Kleinere Portion/small 31,00 €

Roasted organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, served with chanterelle cream pasta

Vegetarisch

Feine Butternudeln an Pfifferlingrahmsoße 26,00 €
mit gehobeltem Parmesan

Delicate Butter Noodles with a Chanterelle Cream Sauce with 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 mediterraner Gemüsestrudel 25,00 €
(Paprika, Zucchini, Aubergine) an Gartenkräutersoße, sautierte
Kirschtomaten

*Homemade Mediterranean vegetable strudel (bell peppers, zucchini, eggplant) served with a
garden herb sauce and sautéed cherry tomatoes*

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne 10,50 €
und Früchten garniert, dazu cremiges Amarena-Kirscheis

Crème Brûlée under a sugar garnish with whipped cream, fruits and Amarena Cherry Ice Cream

Sorbet Trilogie

aus drei verschiedenen Sorbets im Weckgläschen serviert 8,00 €

Sorbet Trilogy featuring 3 different sorbets served in small Weck jars

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.