

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Karotten – Ingwercremesuppe mit hauseigenen, gerösteten Walnusskernen unter der Sahnehaube <i>Carrot and ginger cream soup with homemade and roasted walnut kernels under the cream topping</i>	8,50 €
Rinderconsommé mit Markklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommé with marrow dumplings and chives</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 €
Hausgeräucherter Hirschschinken und gebackene Gänseknusperli, 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 €
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 Rahmwirsing dazu Rösti	Kleine Portion/small	36,00 € 33,00 €
<i>Whole rack of lamb roasted in a herb crust, served with a black garlic jus, creamed savoy cabbage and rösti</i>		
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüsegarnitur <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>	Kleinere Portion/small	27,00 € 24,00 €
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Butternudeln <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and butter noodles</i>		36,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites	Kleinere Portion/ small	34,50 € 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 <i>Finely sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	Kleinere Portion / small	29,00 € 26,00 €
Rindersauerbraten an dunkler Liebstöckeljus und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small	29,00 € 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- & 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 und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small	29,00 € 25,00 €
<i>Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>		

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

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet, Flussbarsch auf Basmatireis mit Gemüsewürfelchen, Wirsing und Safransoße mit Dill	Kleinere Portion/small	34,00 € 31,00 €
<i>Pan-fried organic salmon steak, regional salmon trout fillet, River perch on basmati rice with diced vegetables, savoy cabbage, and saffron sauce with dill</i>		

Vegetarisch

Triologie von Rote-Beete Kartoffel Gnocchi gefüllt mit Walnuss – Mascarponecreme, Spinat-Ricotta Ravioli und Limetten-Frischkäse Ravioli an Kräutersoße und gehobeltem Parmesan	Kleinere Portion/small	26,00 € 23,00 €
<i>Trilogy of beetroot potato gnocchi filled with walnut and mascarpone cream, spinach and ricotta ravioli and lime cream cheese ravioli with herb sauce and shaved Parmesan</i>		

Bowl Vegetarisch 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>	23,00 €
--	---------

Vegan

Hausgemachte Falafel auf Wirsing mit geräucherter Paprikasoße <i>Homemade falafel on savoy cabbage with smoked paprika sauce</i>	25,00 €
--	---------

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 Reh- und Wildschweinschnitzel 36,00 €
an einer Rahmsoße mit Pfifferlingen, Apfelerotkraut,
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Kleinere Portion/small 33,00 €

Duet of venison and wild boar escalopes in a cream sauce with chanterelles, 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 hausgemachtes Lebkucheneis
Crème Brûlée under a sugar garnish with cream, fruits and served with homemade gingerbread ice cream

Walnuss-Honig-Parfait auf einem Birnenkompott, 10,50 €
und einer kleinen Apfeltarte
Walnut and honey parfait on a pear compote, and a small apple tart