

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



<i>Pfifferlingcremesuppe unter der Sahnehaube mit Kräutercroutons</i> <i>Cream of chanterelle soup with cream and herb croutons</i>	9,50 €
<i>Rinderconsommé mit kleinen Maultaschen</i> <i>Beef consommé with typical german Ravioli</i>	9,00 €
<i>Gemischter Salatteller mit Croutons, groß</i> <i>Large mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein</i> <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
<i>Hausgeräucherter Hirschschinken und gebratene Rehfilets,</i> <i>Kräuter-Frischkäse Dip. Bunte Blattsalate</i> <i>mit Preiselbeerdressing, lauwarmen Pfifferlingsalat</i> <i>Home-smoked venison ham and roasted venison fillets,</i> <i>herb cream cheese dip. Colorful leaf salad with cranberry dressing, lukewarm chanterelle salad</i>	19,00 €
<i>Blattsalate an Frenchdressing</i> <i>mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast</i> <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
<i>Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche</i> <i>mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet</i> <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche</i> <i>with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
<i>Rindercarpaccio vom Angusfilet mit Rosenblütenmeersalz</i> <i>Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet,</i> <i>dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette</i> <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt,</i> <i>olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt, walnut baguette</i>	19,00 €

Hauptgänge

Lammrücken am Stück gebraten an einer Jus von schwarzem Knoblauch, 36,00 €
auf mediterranem Ratatouillegemüse dazu Rösti Kleine Portion/ small 33,00 €
*Saddle of lamb roasted in one piece with a black garlic jus,
on Mediterranean ratatouille vegetables served with rösti*

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 and French fries

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

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

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

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

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Pfifferlingrahmsauce	29,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 25,00 €
<i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	
Schweinemedallions an einer Pfifferlingrahmsauce	29,00 €
mit hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small 26,00 €
<i>Pork medallions in a chanterelle cream sauce with homemade spaetzle</i>	
Entrecôte vom Argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen	35,00 €
in Rahm, dazu feine Butternudeln	Kleinere Portion/small 32,00 €
<i>Entrecôte of Argentinian Angus beef with fresh chanterelles in cream, served with fine buttered noodles</i>	

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet, Zanderfilet auf feinen	34,00 €
Butternudeln an Pfifferlingrahmsauce und Brokkoli röschen	Kleinere Portion 31,00 €
<i>Fried organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, pike-perch fillet on fine Butter noodles with chanterelle cream sauce and broccoli florets</i>	

Vegetarisch

Feine Butternudeln an einer Pfifferlingrahmsauce	
Gehobeltem Parmesan, Strauchtomatenöl	25,00 €
<i>Fine butter pasta with a chanterelle cream sauce sliced parmesan, vine tomato oil</i>	
Bowl Vegetarisch	23,00 €
Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip und Frische Salate	
<i>Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and fresh salads</i>	

Vegan

Indischer Gemüsestrudel (nicht pikant) an Brokkoli-Liebstockelsauce	
dazu Rote Beete Glasnudeln	25,00 €
<i>Indian vegetable strudel (not spicy) with broccoli and lovage sauce served with beet glass noodles</i>	

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €

Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren Kleinere Portion/small 25,00 €

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

Rehschnitzel an einer Pfifferlingrahmsauce, Apfelrotkraut, 36,00 €

Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle Kleinere Portion/small 33,00 €

Venison escalope in a mushroom cream sauce, red cabbage with apples, cranberries and homemade spaetzle

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen 32,00 €

an Barbequegewürze, frische Salate

Bowl with beef fillet strips with barbeque spices, fresh salads

Bowl mit Putenplätzchen 25,00 €

an Indischem Curry frische Salate

Bowl with turkey patties with Indian curry fresh salads

Bowl Vegetarisch 23,00 €

Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip frische Salate

Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and fresh salads

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

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

dazu cremiges Pistazieneis

Crème Brûlée under a sugar garnish with cream, fruits and Creamy pistachio ice cream

Parfait von Regionalen Kirschen 10,50 €

auf Bourbon-Vanillesoße, frische Beeren, Sahne

Parfait of regional cherries on bourbon vanilla sauce, fresh berries, cream