

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Cremesuppe vom Dinkelberger Hokkaido -Kürbis unter der Sahnehaube mit gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with crème and roasted pumpkin seeds</i>	8,50 €
Rinderconsommé mit hausgemachten Steinpilzflädle <i>Beef consommé with typical german pancakes stripes</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 ab dem 01.10.25 und geriebenem Meerrettich Kleine Portion/small <i>Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	11,00 € 9,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken und gebratene Rehfilets, Kräuter-Frischkäse Dip. Bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing <i>Home-smoked venison ham and roasted venison fillets, 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 gebraten an einer Jus von schwarzem Knoblauch, auf karamellisierten Rüben dazu Rösti	Kleine Portion/small	36,00 € 33,00 €
<i>Saddle of lamb roasted in one piece with a black garlic jus, on Mediterranean beans served with rösti</i>		

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 an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Butternudeln		36,50 €
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and butter noodles</i>		

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		29,00 €
<i>Finely sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	Kleinere Portion / small	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 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	28,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 25,00 €
<i>Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>	

Schweinemedallions an einer Steinpilzrahmsauce	29,00 €
mit Butternudeln	Kleinere Portion/small 26,00 €
<i>Pork medallions in a mushroom cream sauce with butter noodles</i>	

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet,	34,00 €
Zanderfilet auf einem Kürbisrisotto mit Gemüsewürfelchen	
und Safransauce	Kleinere Portion/small 31,00 €
<i>Fried organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, pike-perch fillet on a pumpkin risotto with diced vegetables and saffron sauce</i>	

Vegetarisch

Triologie von Rote-Beete Kartoffel Gnocchi,	26,00 €
Spinat-Ricotta Ravioli und Limetten-Frischkäse Ravioli an	
Steinpilzsauce und gehobeltem Parmesan	
	Kleinere Portion/small 23,00 €
<i>Beetroot potato gnocchi and spinach ricotta ravioli with porcini mushroom sauce and shaved Parmesan cheese</i>	

Bowl Vegetarisch	23,00 €
Linsensesamsalat, 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

Gebackenes Waldpilztörtchen auf einem Kürbisrisotto	
mit Gemüsewürfel und Gartenkräutersauce	25,00 €
<i>Baked wild mushroom tartlet on pumpkin risotto with diced vegetables and garden herb sauce</i>	

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)	28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small 25,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on results of the hunt) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	
Duett von Reh- und Wildschweinschnitzel	36,00 €
an Steinpilzrahmsauce, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small 33,00 €
<i>Duet of venison and wild boar escalopes with porcini mushroom cream sauce, red cabbage with apples, cranberries and homemade spaetzle</i>	

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen	32,00 €
an Barbequegewürze, frische Salate	
<i>Bowl with beef fillet strips with barbeque spices, fresh salads</i>	
Bowl mit Putenplätzchen	25,00 €
an Indischem Curry frische Salate	
<i>Bowl with turkey patties with Indian curry fresh salads</i>	
Bowl Vegetarisch	23,00 €
Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip frische Salate	
<i>Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and fresh salads</i>	

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, dazu cremiges Tiramisueis	10,50 €
<i>Crème Brûlée under a sugar garnish with cream, fruits and Creamy tiramisu ice cream</i>	
Walnuss-Honig-Parfait auf einem Birnenkompott, und einer kleinen Apfeltarte	10,50 €
<i>Walnut and honey parfait on a pear compote, and a small apple tart</i>	