

Vorspeisen

*Feiner Ackersalat an Vinaigrette
Sprossen/Granatapfelkerne/Croutons/
Baguette
11,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
Baguette
16,50*

*Hausgebeizter Lachs
Apfel/Gurke/Schmand/Dill/Zupfsalat
Baguette
17,50*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Kürbisrelisch /feiner Zupfsalat
Kürbiskerne/Kürbiskernöl
13,50*

*Kleiner gemischter Salat
6,90*

Suppe

*Karotten-Ingwersuppe
7,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis
Das bei uns nur EC Karten und Bargeldzahlung möglich ist.*

Hauptgerichte

*Ofenfrische Gänsebrust
Blaukraut/Kartoffelknödel/Apfel
Gänsesauce
34,50*

*Lachsfilet auf der Haut gebraten
Buntes Buttergemüse/Petersilienkartoffeln
Rieslingsauce
34,50*

*Kürbisravioli "Vegetarisch"
Kernöl/Walnüsse/Kürbis/Ruccola
Parmesan-Velouté
21,50*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
29,50
Kleine Port. 26,50*



Hauptgerichte

*Steakhüfte „ US Beef“
Würzige Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes
34,50*

*Zarter Braten aus der Hirschkeule
Blaukraut/Schmorpilze/Preiselbeersauce
Kartoffelknödel
28,50*

*Gebratene Kalbsleber
Tagliatelle
Perlzwiebel-Balsamico Jus
26,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
24,50*



Dessert

*Vanilleeis
mit heißen Zimtzwetschgen
7,50*

*Mandel-Honigparfait
Amarena-Kirschen/Gebäck
9,50*

*Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Crème Brûlée
5,00*

*Affogato
4,90*

*Unsere hausgemachten Sorbets
Mango-Passionsfrucht /Himbeere/Ananas
3,00 pro.Kugel*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis
Das bei uns nur EC Karten und Bargeldzahlung möglich ist.*