

Vorspeisen

*Bunter Blattsalate vom Wochenmarkt
Kresse/Radieschen/Croutons/Tomate/
Baguette
9,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
18,50*

*Vitello Tonnato
Zarte Kalbfleischscheiben/Thunfischcreme/Zupfsalat/Kapern
Kirschtomate/Baguette
14,50*

*Karamellierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Erdbeeren Relish /feiner Zupfsalat
Beeren
14,50*

*Gebratene Seawater Garnelen
Ruccola/Kirschtomaten/Olivenöl/Knoblauch/Baguette
16,90*

*Kleiner Beilagensalat
6,90*

Suppe

*Consommé von Sommertomaten
Grießnocken/Tomaten-Concasse
7,50*

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



Hauptgerichte

*Ricotta-Spinatravioli“ Vegetarisch“
Tomatensugo/Ruccola/Kirschtomaten/Parmegiano
Pinienkerne
23,50*

*Gebratenes Lachsfilet
Kartoffelstampf/Karotte/Limetten-Buttersauce
32,50*

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

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
32,50*

*Bunte Blattsalate & Kirschtomaten
Balsamico Hausdressing
Verschiedene gebratene Fischfilets & Garnele
Baguette
28,50*



*Rumpsteak vom Argentinischen Rind
Würzige Kräuterbutter/ Kalbsjus
Steakhouse-Pommes
38,50*

*Zartes Steak vom Kalbsrücken
Broccoli/Steinpilzrahm
Hausgemachte Butterspätzle
34,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
26,50*

*Gebratene Lamm-Medallions
Cassoulet
von zweierlei Bohnen/Kartoffeln/Speck/Knoblauch
Zwiebel/Tomate/Lammjus
34,50*



Dessert

Im Glas serviert

Mascarpone-Vanillemousse mit weißer Schokolade

Pfirsich/Himbeeren- Coulis/Vanilleeis

8,50

Gemischtes Eis mit Sahne

7,50

Crème Brûlée

Mango-Passionsfruchtsorbet

Gebäck

9,50

Crème Brûlée

5,00

Affogato

4,90

Hausgemachtes Sorbet 3,00

Mit Sekt 5,50

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