

Vorspeisen

Gebratene Black-Tiger Garnelen
Ruccola/Tomate/Olivenöl/Knoblauch/Parmegiano
Baguette
16,50

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

Blattsalat mit Rohkost
Himbeer-Balsamicodressing
Gurke/Tomate/Kartoffelsalat
Croutons
9,50

Karamellisierter Ziegenkäse
Rote Bete/Zupfsalat/Cashewkerne
Honig-Himbeerdressing
14,50

Kleiner Beilagensalat
6,90

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe
Mozzarella/Basilikum
7,90

Rinderkraftbrühe
Maultäschle/Grießnocken/Gemüse
7,90



Hauptgerichte

Bärlauch-Fregola
Buntes Gemüse/Kräuter-Buttersauce
“ Vegetarisch “
23,50

Steak vom Kalbsrücken
Buntes Gemüse/hausgemachte Spätzle
Rahmsauce
32,50

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Bärlauch-Fregola/Spargelgemüse
Limettensauce
34,50

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
32,50
Kleine Portion 29,50



*Geschmorte Ochsenbacke
Feines Buttergemüse/hausgemachte Spätzle
Kräftige Lembergersauce
36,50*

*Rumpsteak & Riesengarnelen
Würzige Kräuterbutter/Brokkoli
Gebackene Kartoffelnocken
39,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
28,50*

*Lammrücken mit feiner Kräuterkruste
Zucchini/Kirschtomaten/Schwenkkartoffeln
Lammjus
38,50*



Dessert

*Vanilleeis mit Sahne
heißen Kirschen
8,50*

*Gebackene Apfelkühle
Zimt&Zucker
Vanilleeis
8,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne
7,50*

*Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Crème Brûlée
6,00*

*Affogato
4,90*

*Hausgemachtes Sorbet 3,50
Mit Sekt 5,50*

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

*Bitte haben sie Verständnis,
dass wir nur EC Karten und Bargeld akzeptieren.*