

VORSPEISEN

- Champignonköpfe** -vegetarisch-
*in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip* Euro **6,20**
- 6 Paar Froschschenkel**
*kross gebraten
mit reichlich Kräutern & Knoblauch* Euro **12,90**
- Riesengarnelen**
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip* Euro **11,80**
- gebratener Ziegenkäse** -vegetarisch-
*auf kleinem Salatbett
mit Pflaumen-Preiselbeercompott* Euro **9,20**
- Carpaccio von der Rinderhüfte**
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne Euro **10,50**

SUPPEN

- Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkucheneinlage Euro **4,20**
- Rote-Betesuppe** -vegetarisch-
mit Ingwer & Meerrettich Euro **4,80**
- Wildrahmsuppe**
mit Preiselbeersahne Euro **5,50**

SALATE

Hirtensalat -vegetarisch-

*Blattsalate mit Tomaten, Bohnen,
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

Euro 12,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
an pikanter Cocktailmarinade*

Euro 12,60

Salat Argentina

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln
und rosa gebratenem Rindfleisch
an Kartoffel-Speckdressing*

Euro 14,80

Salat Neptun

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln & Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 15,20

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet *auf der Haut gebraten*
Bayrisch Rahmkraut & Kartoffelrösti *Euro 19,50*

Spaghetti
nach „italienischer Art“
mit gebratenen Riesengarnelen *Euro 17,40*

Medaillons vom Schweinefilet
Bratapfel an Walnussauce
Bandnudeln & Blattsalate in Balsamico *Euro 18,50*

Schweineschnitzel
frische Champignons in Rahm
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten *Euro 13,80*

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust
in fruchtiger Mango-Currysauce
mit Basmatireis & gemischtem Salat *Euro 15,20*

Wiener Kalbsschnitzel
in Butterschmalz gebraten
Bratkartoffeln & Salatteller *Euro 17,90*

Kalbsleber
Zwiebeln & gebratene Apfelscheiben
mit Kartoffelstampf & Salat *Euro 18,50*

Teigtaschen -vegetarisch-
mit Gorgonzola, Blattspinat & Kirschtomaten *Euro 12,80*

Rinderzunge

kräftige Madeirasauce

Salzkartoffeln & kleiner Salat

Euro 13,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

mit gerösteten Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 22,00

Lammkarree

mit Thymian & Knoblauch

Prinzessbohnen & Kartoffelrösti

Euro 25,50

Hirschgulasch

aus heimischen Wäldern

Kartoffelklöße & Apfel-Rotkohl

Euro 17,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein *mit flüssigem Kern*

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,50

Lebkuchenparfait

winterliches Zwetschgenkompott

Euro 6,80

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube & Eierlikör

Euro 5,80

Schwarzwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis

Kirschen, Sahne & Schokoladensauce

Euro 5,60

Pekanusbecher

lauwarmes Bratapfelragout mit Pekanusseis

Euro 6,20

