

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-Preiselbeerkompott* *Euro 9,20*
- Carpaccio von der Rinderhüfte**
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne *Euro 11,20*

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*
Grünkernrisotto & Gemüsespaghetti
Safransauce *Euro 21,50*

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

Medaillons vom Schweinefilet
gratinierte Camembertbirne
Portweinsauce
Bandnudeln & Blattsalate in Balsamico *Euro 18,50*

Schweineschnitzel
frische Champignons in Rahm
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten *Euro 14,30*

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 13,50*

Rinderzunge

kräftige Madeirasauce

Salzkartoffeln & kleiner Salat

Euro 14,60

Rumpsteak vom Angus-Rind

mit gerösteten Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 23,00

Lammkarree

mit Thymian & Knoblauch

Prinzessbohnen & Kartoffelrösti

Euro 27,50

Hirschgulasch

aus heimischen Wäldern

Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße

Euro 18,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,50

Himbeer-Limettenparfait

Maracuja-Orangensauce

Euro 6,20

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube & Eierlikör

Euro 5,80

Schwarzwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis

Kirschen, Sahne & Schokoladensauce

Euro 5,60