

VORSPEISEN

- Champignonköpfe** *-vegetarisch-
in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip* *Euro 6,20*
- 6 Paar Froschschenkel**
*kross gebraten
mit Kräutern & Knoblauch* *Euro 13,90*
- Garnelen**
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip* *Euro 13,80*
- gebratener Ziegenkäse** *-vegetarisch-
auf kleinem Salatbett
Pflaumen-Preiselbeerkompott* *Euro 10,80*
- Carpaccio von der Rinderhüfte**
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne *Euro 11,40*

SUPPEN

- Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen *Euro 4,80*
- Kürbissuppe** *-vegetarisch-
Kürbiskerne & eigenes Öl* *Euro 5,20*
- Rote Bete-Kartoffelsuppe** *-vegetarisch-
mit Meerrettich & Ingwer* *Euro 5,20*

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 12,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
in 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

Lachsfilet *auf der Haut gebraten*

Risotto mit Spinat, Kürbis & Backpflaumen

Safransauce

Euro 22,50

Spaghetti

nach „italienischer Art“

mit gebratenen Riesengarnelen

** plus frisch gehobeltem Parmesan*

Euro 18,40

Euro 1,50

Schweinefiletmedaillons

mit Trauben, Thymian & crème fraîche

frische Bandnudeln

Blattsalate in Balsamico

Euro 19,50

Schweineschnitzel

frische Champignons in Rahmsauce

buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten

Euro 15,20

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

in fruchtiger Mango-Currysauce

Basmatireis & gemischter Salat

Euro 15,80

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 19,50

Rinderzunge

in kräftiger Madeirasauce

Salzkartoffeln & hauseigener Salat

Euro 14,60

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 23,50

Hirschragout

mit Pfifferlingen

Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

Euro 18,60

geschmortes Ochsenbäckchen

mit Portwein und Rosmarin

Kohlrabigemüse & Kartoffelstampf

Euro 19,50

Ravioli -vegetarisch-

Hokkaido-Kürbis, Frischkäse & Balsamico

Euro 14,50

Gnocchi -vegetarisch-

mediterranes Gemüse & frisch gehobelter Parmesan

Euro 13,80

DESSERTS

Schokoladenküchlein *mit flüssigem Kern*

Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,80

Kürbisparfait

Kompott aus Zwetschgen, Sternanis & Zimt

Euro 6,50

Eierlikörbecher

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis

Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce

Euro 6,20

Nussbecher

Walnuss- & Schokoladeneis

mit Nüssen, Sahnehaube & Sauce

Euro 6,80

3 Kugeln Eis nach Wahl *-Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss-*

mit Sahne

Euro 4,60

ohne Sahne

Euro 3,60

