

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 6,40</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 15,40</i>
Riesengarnelen <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 14,60</i>
gebratener Ziegenkäse <i>-vegetarisch- kleines Salatbett Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 12,80</i>
Carpaccio von der Rinderhüfte <i>frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne</i>	<i>Euro 11,40</i>

SUPPEN

Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen</i>	<i>Euro 4,80</i>
Kürbissuppe <i>-vegetarisch- mit Kürbiskernen & eigenem Öl</i>	<i>Euro 5,60</i>
Pfifferlingcremesuppe	<i>Euro 6,20</i>

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 14,60

Salat Mexico

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

Euro 15,80

Salat Argentina

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

Euro 17,80

Salat Neptun

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

Euro 17,80

HAUPTGERICHTE

Lachs auf der Haut gebraten

*Risotto mit Hokkaido-Kürbis, Paprika & Fenchel
an Rieslingsauce*

Euro 24,50

Spaghetti

nach „italienischer Art“

mit gebratenen Riesengarnelen

plus frisch gehobeltem Parmesan

Euro 19,40

Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

*Ragout aus Kürbis, Blattspinat & Backpflaumen
dazu Cous Cous*

Euro 21,80

Schweineschnitzel

frische Champignons in Rahmsauce

buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten

Euro 16,80

Schweineschnitzel

an Paprikasauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 16,80

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

fruchtige Mango-Currysauce

Basmatireis & gemischter Salat

Euro 17,50

Wiener Kalbsschnitzel

*in Butterschmalz gebraten
Bratkartoffeln & Salatteller*

Euro 21,00

Rinderzunge

*in kräftiger Madeirasauce
Salzkartoffeln & hauseigener Salat*

Euro 16,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

*geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce
Pommes frites & Salat*

Euro 25,50

Kalbsleber

*Apfelringe & gedünstete Zwiebeln
Kartoffelstampf & Salatteller*

Euro 21,00

Hirschragout

*mit Pfifferlingen
Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße*

Euro 17,80

Ravioli -vegetarisch-

*mit Hokkaido-Kürbis & Frischkäse
Blattsalate in Balsamico*

Euro 16,50

Gnocchi -vegetarisch-

*Rote Bete & Pfifferlingen in Mandel-Würzbutter
frisch gehobelter Parmesan*

Euro 17,50

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis

Euro 7,20

Pflaumenparfait & Kompott
mit Zimt & Anis

Euro 8,90

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce

Euro 7,50

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Sauce

Euro 7,80

3 Kugeln Eis nach Wahl
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade & Walnuss
mit Sahne
ohne Sahne

Euro 5,50

Euro 4,50