

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 8,20</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 18,40</i>
Riesengarnelen <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 15,80</i>
gebratener Ziegenkäse <i>-vegetarisch- auf kleinem Salatbett Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 12,80</i>
Carpaccio von der Rinderhüfte <i>Rucola & frisch gehobelter Parmesan</i>	<i>Euro 13,20</i>

SUPPEN

Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen</i>	<i>Euro 6,40</i>
Grünkohlsuppe <i>-vegetarisch- mit karamelisierten roten Zwiebeln</i>	<i>Euro 7,50</i>
Rote Bete-Kartoffelsuppe <i>-vegetarisch- mit Meerrettich & Ingwer</i>	<i>Euro 7,50</i>

*Vorspeisen & Suppen als Hauptgericht
berechnen wir mit einem Aufschlag von Euro 3,00.*

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 16,50

Salat Mexico

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

Euro 17,80

Salat Argentina

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

Euro 19,20

Salat Neptun

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

Euro 19,80

HAUPTGERICHTE

Kabeljaufilet

*Graupenrisotto mit Steckrüben & Wirsing
Limettensauce*

Euro 28,50

Spaghetti

*nach „italienischer Art“
mit gebratenen Riesengarnelen
frisch gehobelter Parmesan*

Euro 25,00

plus Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

*Portweinbirne mit Gorgonzola an Walnussauce
Bandnudeln & Blattsalate in Balsamico*

Euro 26,50

Schweineschnitzel

*frische Champignons in Rahmsauce
buntes Gemüse & Kartoffelkroketten*

Euro 19,80

Schweineschnitzel

*an Paprikasauce
Pommes frites & Salatteller*

Euro 19,80

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

*fruchtige Mango-Currysauce
Basmatireis & bunter Salat*

Euro 19,80

Kalbsleber

*Apfelringe & Zwiebeln
Kartoffelstampf & Salat*

Euro 23,00

<p>Gulasch vom heimischen Hirsch <i>mit Waldpilzen</i> <i>Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße</i></p>	<p><i>Euro 22,50</i></p>
<p>Wiener Kalbsschnitzel <i>in Butterschmalz gebraten</i> <i>Bratkartoffeln & Salatteller</i></p>	<p><i>Euro 25,00</i></p>
<p>Rinderzunge <i>in Madeirasauce</i> <i>Salzkartoffeln & hauseigener Salat</i></p>	<p><i>Euro 19,50</i></p>
<p>Rumpsteak vom Angus-Rind <i>geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce</i> <i>Pommes frites & Salat</i></p>	<p><i>Euro 32,00</i></p>
<p>Kalbsbäckchen <i>geschmort in Portwein & Rosmarin</i> <i>Kohlrabi & Kartoffelstampf</i></p>	<p><i>Euro 25,50</i></p>
<p>Gnocchi <i>-vegetarisch-</i> <i>Rote Bete, Blattspinat & Ziegenkäse</i> <i>karamalisierte Walnüsse</i></p>	<p><i>Euro 18,90</i></p>
<p>Ravioli <i>-vegetarisch-</i> <i>Waldpilze, Kirschtomaten & Rucola</i> <i>in Estragonbutter</i></p>	<p><i>Euro 19,50</i></p>

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis Euro 9,50

Crème Brûlée
mit Fruchtsorbet Euro 9,20

Eierlikörbecher
3 Kugeln Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce Euro 8,50

Rumtopfbecher
weißes Nougateis
ingelegte Rumfrüchte & Schlagsahne Euro 8,70

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Karamellsauce Euro 8,70

3 Kugeln Eis nach Wahl
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, weißes Nougat,
Mangosorbet
mit Sahne Euro 6,40
ohne Sahne Euro 5,40

*Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen
sprechen Sie uns gerne an!*