

Vorspeisen

Brot zum Dippen

Geröstetes Ciabatta mit zweierlei Dips
4,50 €

Asiatischer Salat mit Teriyaki Lachs

Blattsalate und Gemüsestreifen in Sojadressing dazu
gebratenes Lachsfilet in Teriyakisauce
13,00 €

Mediterranes Garnelenpfännchen

Riesengarnelen und mediterranes Gemüse in Olivenöl mit Aioli und
Röstbrot zum Dippen
14,00 €

Gratinierter Ziegencamembert

auf Baguette mit Olivenpesto, Orangenhonig und Blattsalate
11,00 €

„Salätchen“

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing
6,50 €

Suppen

Pfifferlingcremesuppe

Mit Croutons und Petersilienrahm
8,00 €

Gazpacho Andaluz

mit Kirschtomaten, Pesto und Croutons
7,50€

Hauptgerichte

„Filet Mignon de Boeuf“

Rinderfiletmedaillons vom Grill auf Kohlrabi und Pilzen in Portweinrahm, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten und Burgunderjus

33,00 €

Wildschmorbraten: Wild nach Tages-Angebot

in Bratensauce mit Erbsen und Möhrchen und Kartoffelkrapfen

27,00 €

Fang des Tages: Fisch nach Angebotslage

auf Tomatenrisotto mit sautiertem Spitzkohl und Pastiscremesauce

26,00 €

Tomatenrisotto von der Ochsenherztomate

mit Parmesan, sautiertem Spitzkohl, Feta und Wildkräutern

19,00 €

Waldpilzpasta

Farfalle in Pilzcremesauce mit Büffelmozzarella und Rucola mit einem Beilagen Salat

19,50 €

Pfeffersteak „Steak au poivre“

argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce mit Trüffel-Parmesan Fritten

31,00 €

Schnitzel nach Wiener Art vom Landschwein

mit Bratkartoffeln und Champignonsauce

20,00 €

Gegrillte Schweinefilet Medaillons

auf glasiertem Gemüse und Pfeffersauce, dazu Kräuterspätzle

25,00 €

Desserts

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet

9,50 €

Klassische Herrencreme im Weckglas

mit Rum und gebrannten Fleur de Sel-Mandeln

9,00 €

Dessertvariation

Lasst euch überraschen!

10,00 €