

Vorweg

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan,
Pinienkernen und Zitrone
13,50 €

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella,
Balsamico und Rucolasalat
9,50 €

Gebratene Garnelen an asiatischem Gemüsesalat
mit Mango, Sesam und Fenchel
14,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse mit marinierten Bete,
Walnüsse und Wildkräuter
9,50 €

Cremesuppe vom Knollensellerie mit
Apfelragout und Pumpernickel
6,90 €

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich
und Blumenkohl
6,90 €

Burger

„Classic Burger“

Rindfleisch überbacken mit Cheddar, Salat, Tomaten, Gurke, Krautsalat,
Barbecuesauce, Bacon und Schmorzwiebeln

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,50 €

„Chicken Burger“

Hähnchen im Knuspermantel mit Teriyakicreme,
Gemüsesalat, getrockneten Tomaten und Parmesan

dazu Pommes Frites

16,50 €

„Winter Burger“

Rindfleisch überbacken mit Brie, Preiselbeeren,
Tomate, Walnuss und Selleriesalat

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,50 €

Medaillons von Schweinefilet an Pfefferrahmsauce
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffelgratin
21,00 €

Hähnchenknusperschnitzel an fruchtiger Currysauce
mit gemischtem Salat und Kroketten
17,00 €

Kröstchen
Schweineschnitzel auf Toast an Champignonrahmsauce mit
Spiegelei und gemischtem Salat
17,50 €

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse
dazu gemischter Salat und Bratkartoffeln
18,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust an Balsamicosauce
mit Erbsen, Kaiserschoten und Risotto
22,50 €

Ragout vom heimischen Hirsch mit Rosenkohl,
Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzlen
25,50 €

300g Rumpsteak an Schmorzwiebeln,
Bohngengemüse und Kartoffelgratin
wahlweise mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
33,00 €

rosa Kalbstafelspitz an Portweinsauce
mit Cranberries, Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen
25,50 €

„Zwiebelrostbraten“
Rosa Rumpsteak mit Schalottensauce, Schmor- und Röstzwiebeln
dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle
28,50 €

rosa gebratene Entenbrust an Balsamicosauce
mit Pastinake, Brokkoli und Kartoffelstampf
29,50 €

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 0,50 €

Ohne Fleisch

Gebratenes Filet vom Zander an Kräutersauce mit
Spinat, Ofentomaten und Kartoffelgnocchi
26,50 €

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli in Parmesan-Zitronensauce
mit Zucchini, Pilzen, getrockneten Tomaten und Wildkräutersalat
18,50 €

Grünzeug mit Linsen, Ofengemüse, Kirschtomaten, Nüssen,
Fetakäse und Himbeer-Granatapfeldressing
14,50 €

mit Linsen gefüllte Süßkartoffel auf gebratenem Gemüse,
Rucolapesto und Cashewkernen
-VEGAN-
17,50 €

Asiatisches Wokgemüse in Thai-Currysauce
mit gebratenen Mii-Nudeln, Erdnüssen und Sprossen
15,50 €

Wahlweise dazu:

Gebratene Riesengarnelen
23,50 €

Gebratene Streifen vom Roastbeef
23,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel mit Möhren und Pommes Frites
7,00 €

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelstampf
7,00 €

Dessert

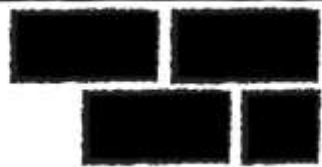
Crème Brûlée mit mariniertem Apfel und
hausgemachtem Mascarponeeis
8,00 €

Törtchen von weißer und dunkler Schokolade mit Beerenragout,
Mandeln und hausgemachtes Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
9,50 €

Vanille-und Nusseis mit Mandelcrumble, karamellisierten Nüssen,
Karamellsauce und Sahne
6,50 €

Vanille- und Joghurteis mit Crumble, mariniertem Mango,
Sauce und Sahne
6,50 €

KRAFT



Futter

Hunger & Durst