

# 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 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit mariniertem 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 gemischem Salat und Krokett  
17,00 €

Krüstchen  
Schweineschnitzel auf Toast an Champignonrahmsauce mit  
Spiegelei und gemischem 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,  
Bohnengemüse 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-Granatapfledressing  
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

Creme 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, marinerter Mango,  
Sauce und Sahne  
6,50 €

KRAFT

Futter

Hunger & Durst