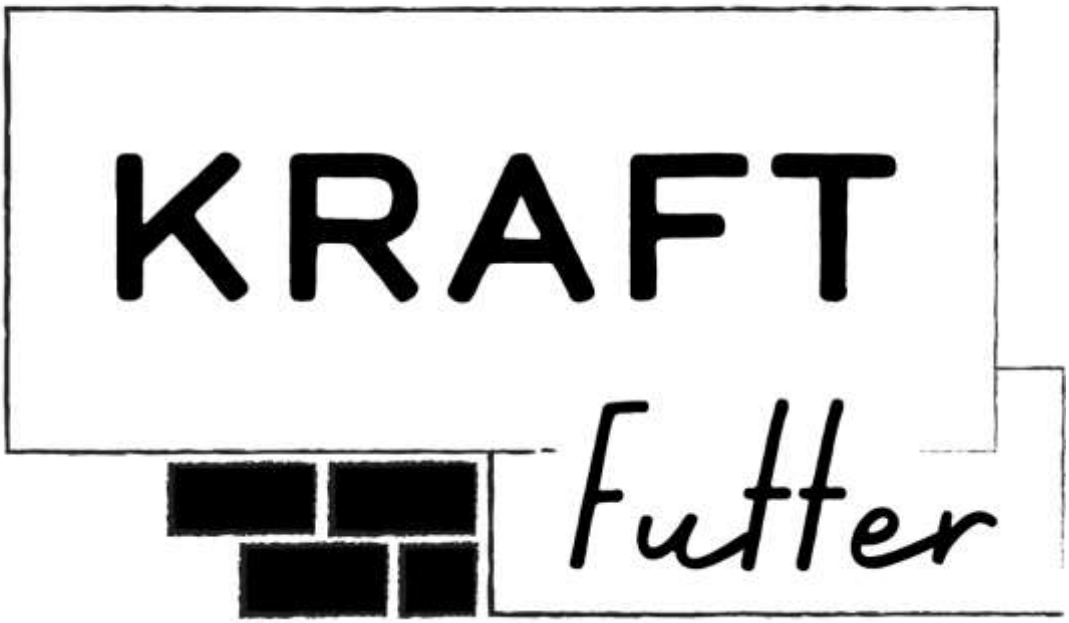


Hunger & Durst

Vorweg

Carpaccio vom Rind mit Parmesan,
Rucola und Balsamico
13,50 €

Marinierter Mozzarella mit Fenchel, Apfel, rosa Pfeffer
und Wildkräutersalat
9,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit marinierter Birne, Cranberries,
Cashewkernen und Salatspitzen
9,50 €

Cremesuppe vom Knollensellerie mit Apfelragout,
Creme Fraiche und Lauch
7,20 €

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich
und Blumenkohl
7,20 €

Burger

„Classic Burger"
Rindfleisch überbacken mit Cheddar, Salat, Tomaten, Gurke, Krautsalat,
Barbecuesauce, Bacon und Schmorzwiebeln
dazu Pommes Frites
-auch vegetarisch erhältlich-
16,90 €

„Chicken Burger"
Hähnchen im Knuspermantel mit Sesamcreme,
Gemüsesalat, Tomate und marinierter Mango
dazu Pommes Frites
16,90 €

„Winter Burger"
Rindfleisch überbacken mit Brie und Preiselbeeren,
Rotkrautsalat, Tomate und Walnusscreme
dazu Pommes Frites
-auch vegetarisch erhältlich-
16,90 €

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin
22,50 €

Hähnchenknusperschnitzel an fruchtiger Currysauce
mit gemischtem Salat und Kroketten
18,50 €

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

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

Gebratene Maishähnchenbrust an Thymianrahmsauce
mit Selleriecreme, Spitzkohl und Kartoffelkrapfen
24,50 €

Ragout vom heimischen Hirsch in eigener Sauce mit gebratenen Pilzen,
Preiselbeeren, Rosenkohl und hausgemachten Spätzlen
27,00 €

300g Rumpsteak an Schmorzwiebeln,
Bohnengemüse und Kartoffelgratin

wahlweise mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
33,50 €

rosa Kalbstafelspitz an leichter Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse,
Lauch und Kartoffelragout
25,50 €

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

Geschmorter Sauerbraten in eigener Sauce mit Mandeln und Rosinen dazu
Rahmwirsing und Kartoffelklöße
26,50 €

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 0,80 €

Bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

Ohne Fleisch

Gebratenes Filet vom Zander an leichter Senfsauce
mit Apfel und Rahmsauerkraut dazu Nusskartoffeln
26,50 €

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Bete, Spinat, getrockneten Tomaten,
Walnüssen und Wildkräuter
20,50 €

Grünzeug mit Linsen, Ofengemüse, Kirschtomaten, Nüssen,
Fetakäse und Curry-Mangodressing
14,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Kräutersauce mit
Kürbis, Spitzkohl, Pilzen und Tomaten
-VEGAN-
18,50 €

Bandnudeln in leichtem Trüffelrahm mit Pilzen,
Tomaten und Zucchini
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 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

6,00 €

Dessert

Creme Bruleé mit Cranberry-Kirschragout und
hausgemachtem Sauerrahm-Zitroneneis
8,50 €

Schokoladentarte mit gesalzenem Karamell, Haselnüssen,
marinierter Birne und hausgemachtem Birnen-Ingwersorbet
9,50 €

Vanille- und Nusseis mit Mandelcrumble, karamellisierten Nüssen,
Karamellsauce und Sahne
7,00 €

Vanille- und Joghurteis mit Mandelcrumble, marinierter Mango,
Sauce und Sahne
7,00 €