

Die Vorspeisen

Feigen an Honigmarinade / Ziegenfrischkäse 8,20 €

Gegrillter Lachsspieß / Limetten-Joghurt-Dip
gartenfrische Blattsalate 8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet / Kräuter-Olivenöl / gehobelter Parmesan 9,80 €

Die Suppen

Rinderkraftbrühe / Grießklößchen / Gemüsestreifen 4,00 €

Brokkolicremesuppe mit Schinken chips 4,20 €

Käse-Lauchsuppe mit Croûtons 4,20 €

Die Hauptgänge

Maispouardenbrust / gebratenes Gemüse / Bärlauchnudeln 16,20 €

Gebratenes Zanderfilet
Speck / Zwiebeln / Lauchgemüse / Salzkartoffeln 17,20 €

Medaillons aus der Hirschkeule
Holundersauce / Kohlrabi / Kartoffelplätzchen 17,80 €

Schweinelendchen im Speckmantel / Gorgonzolasauce
Brokkoli / Weißweinrisotto 17,80 €

Lachsfilet / Gemüsebett / Safransauce / Wildreis 18,20 €

Rumpsteak und Riesengarnelen
gebratene Champignons und Tomaten / Schwenkkartoffeln 21,50 €

Vegetarisch

Cous-Cous / gebratene Tomaten / Fetakäse 8,50 €

Gemüsespaghetti / Kräutersauce 8,80 €

Serviettenknödel / Waldpilze in Rahm 8,80 €

Regional

Wurst-Käsesalat / bunter Salat 8,50 €

Hausgemachte Wirsingroulade
Speck-Zwiebelsauce / Salzkartoffeln 10,50 €

Paniertes Schweineschnitzel / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salat 12,80 €

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,80 €

Crêpe „Suzette“ mit Walnußeis 5,50 €

Hausgemachtes Pistazienparfait / Himbeersauce / frische Früchte 5,50 €