

Pfifferlingszeit

Pfifferling Rahmsüppchen

mit Zwiebackklößen 9.5

Kräuter-Kartoffelrösti

mit gebratenen Pfifferlingen
und Blattsalat an Himbeerdressing 15.9

Streifen vom Schweinefilet

auf Gemüsebett, Tagliatellini
und Rahmpfifferlingen 19.9

Rosa gebratenes Entrecôte von der Färse

mit Bratkartoffeln, Speckpfifferlingen
und Salatteller 27.9

Hirschsteaks

an Johannisbeersauce, dazu Kräuterspätzle
und gebratene Pfifferlinge 32.9

Vom Land

Kraftbrühe vom Kalb

Gemüse-Julienne und Cremeklößchen 7.9

Maispoularde

auf Gemüsepuree, dazu Aprikosen-Spinat Risotto
und Kirschsauce 19.5

Rumpsteak 220g

mit würzigem Bohnenragout
und gebackener Kartoffelterrinen 25.5

Tomahawk vom Landschwein

Auf Rahmspitzkohl,
dazu gebackene Kartoffelecken 22.9

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Salatteller 22.9

Aus dem Meer

Forelle

in brauner Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln
und Salatteller 18.9

Gebratenes Rotbarschfilet

auf Bratkartoffeln und grober Senfsauce,
dazu Salatteller 19.9

Seeteufel Medaillons

auf Kartoffelrösti, Meeresfrüchteragout
und Blattsalat 23.5

Fleischlos & Frisch

Vegetarisch

Kartoffelauflauf

mit Aubergine, Zucchini
und frischen Kräutern 13.9

Tagliatelle

mit Rahmpfifferlingen
und Salat an Orangen - Dressing 14.9

Frisch

Großer Salatteller

Kräuter- Dressing und Baguette 7.5

dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen 3.8

dazu gebackene Champignons 2.9

dazu gebratene Pfifferlinge 4.5

dazu marinierte Schafskäsewürfel 3.5

Was für hinterher

Vanille Crème Brûlée
mit Apfelragout
und Cookie Dough Eis 7.9

Orangen-Joghurt Parfait
mit Rosmarin an Beerenkompott 7.9

Hausgemachter Käsekuchen
mit Vanilleeis, Früchtegarnitur
und Caramelsauce 6.9