

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

mit Brätstrudel

6,30 €

Cremesuppe von grünen Tomaten

mit gebackenen Scampi

7,60 €

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Apfel Walnubkruste

Rote Beete, Feldsalat, Pumpernickel

15,90 €

Lachstatar auf Kartoffelrösti

Wildkräuter, Mango Oranchutney

14,60 €

Gegrillte Garnelen in Tomaten Knoblauchsud

und Focaccia Brot

16,80 €

Aus dem Wasser

Gebackenes Zanderfilet

mediterranes Grillgemüse, Tomatensugo, Rosmarinkartoffeln

24,80 €

Filet vom Steinbeißer

auf Limettenrisotto, Radicchio und Mandelspinat

26,90 €

Aus dem Ofen & vom Grill

Tafelspitz

an Meerrettich Kerbelsauce, Romanesco, Kartoffel-Selleriestampf

22,30 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

gebackene Zwiebelringe, Rotweinjus, Steckrüben Kartoffelstampf 20,60 €

Entenbrust

auf Fenchel Mangogemüse, Chutney & Serviettenknödel

24,70 €

Kröstchen vom Schweinefilet

frische Rahmchampignons, gebackene Kartoffelnocken, Salat

18,50 €

Grillteller von Rind, Schwein & Geflügel

buntes Grillgemüse, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

19,90 €

Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste

Böhnchen im Speckmantel, Bratkartoffeln

25,10 €

Tournedos vom Rinderfilet

mit Pfeffersauce, Grilltomate

gebratener grüner Spargel, Kräutersaitlinge, Rosmarinkartoffeln

35,40 €

Gratinierter Hirschrücken

auf Fenchel-Mangogemüse, Barolokirschen, Serviettenknödel

27,50 €

Vegetarisch

Frischer Kartoffelbrösti mit gegrilltem Gemüse und Kräuterdip

10,60 €

Grober bunter Salat

Wahlweise mit gegrilltem Geflügelspieß oder gebackenem Schafskäse

French Dressing und Baguette

15,30 €

Etwas Süßes zum Abschluss

Crème Brûlée mit warmen Waldbeeren

7,80 €

Vanilleeisbecher wahlweise mit warmen Himbeeren,

warmen Kirschen oder warmer Schokoladensauce, Schlagsahne & Waffel

8,20 €

Waldbeerentarte

mit „gebrannte Mandel“ Eis

7,90 €