

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

5,90

Consommé

mit hausgemachten Pilz-Kräuter Ravioli

5,90

Salate

Bunter Salat in Balsamico Dressing
dazu gebratene Pilze und Ziegenkäse

9,50

Ceasarsalat mit Hähnchenbruststreifen

Croutons, Parmesan und Grissini

12,90

Großer Salat in Joghurt-Senfdressing
mit eingelegtem Kürbis und Serranoschinken

11,50

Flammkuchen

Flammkuchen Speck-Zwiebel

7,50

Flammkuchen mit Kürbis und Serranoschinken

8,50

Hauptgang

Kleines Rindersteak

auf Vollkorntoast mit Zwiebel, Bacon und Tomate
wahlweise mit Pilz-Rahmsauce oder Pfeffersauce

13,50

Marinierte Spareribs

mit kleinem Salat und Pommes Frites

9,50

hausgemachter Bellschuh

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und kleinem Salat

13,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und kleinem Salat

13,50

Cordon Bleu

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

16,50

geschmorte Rinderbacke

mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfel-Rotkraut

21,50

Gegrilltes Gemüse

mit Balsamico, Tomaten, Rucola, Parmesan und Mozzarella

10,50

Hauptgang

Argentinisches Roastbeef (ca. 200g)
mit Paprikagemüse und Pommes Frites

24,50

Duett von der Ente (Brust und Keule)
dazu Kartoffelklöße, Rotkraut und Bratapfel

19,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten
dazu Tagliatelle, Paprika-Shrimpsragout und Hummersoße

19,50

„Pilze a la Creme“

Tagliatelle mit rahmigen Pilzen, Gin und feinem Wildkräutersalat

10,50

Dessert

Schokoladenkuchen
mit Macadamia-Karamelleis und frischen Beeren

4,50

Frische Waffeln mit Puderzucker
wahlweise mit
Kirschgrütze oder Vanilleeis

5,50