



Speisekarte

Mittag & Abend

Vorspeisen

- * *Ofenfrisches Kräuterbaguette, der Appetitmacher*_{A,L} 5,00
- * *Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter*_{L,Z} 9,00
- * *Kleines Eifeltrio auf Kartoffelstampf*_{3,5,7,L}
(gebratene Blutwurst, Leberwurst & Schweinebäckchen) 10,00
- * *Gerupfter von Ziegenkäse mit Kürbiskernpesto“
auf Rote Bete Carpaccio & Balsamico Zwiebeln*_{3,4,6,L} 9,00
- * *Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit steirischem Kernöl,
gebratenem Döppekuchen & Bergkäse*_{5,6,L} 11,50
- * *Gratinierter Buchweizencrêpes(Galette)
gefüllt mit Meeresfrüchten*_{E,G,H,I,L} 13,00
- * *Gebratene Kalbsleber & Black Tiger Garnelen*_{4,G,L,X}
an Kartoffelstampf mit Portweinjus 12,50
- * *Feldsalat in Kartoffeldressing mit Bacon & Croûtons*_{S,1,2,3,4,6,L}
auf Carpaccio von Rote Bete in Orangen Vinaigrette
für Vegis ohne Bacon 9,00
- mit Ziegenweichkäse & Williams Birne* 11,00
- mit Gambas & Jakobsmuscheln*_{G,Z} 13,50
- mit Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Reibekuchen*_{5,Z} 13,00

Suppen

- * *Bunte Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen*_{I,L} 7,50
- * *Sauerkrautrahmsuppe mit gewürfelten Schweinebäckchen*_{5,L} 7,50
- * *Kürbis-Orangensuppe mit Rauchlachsstreifen*_{I,L} 7,50
- * *Edelfische zum Löffeln in Tomaten Safran Sud*_I 11,50

Gartenfrische Salatauswahl

** Großer Salatteller mit hausgemachter Vinaigrette^{1,2,3,4,6,A,L}*

-mit würzigen Poulardenbruststreifen *17,50*

-mit in Knoblauch gebratenen Edelfischen¹ *23,50*

-mit Zanderfilet im Backteig & Aioli^{A,H,I} *19,50*

-mit gebackenen Frischkäse Rösti^{7,A,H,L} *15,00*

-mit Rumpsteakstreifen & tasmanischem Pfeffer *23,50*

-mit gratinierten Aioli-Kartoffeln^H *15,00*

Vegetarisches

** Frikassee von Wintergemüse mit Käsenocken* *15,00*

dazu gebratene Poulardenbrust *18,50*

** Wilder Brokkoli & Rosenkohl in Kürbis-Orangen-Soße,
mit Gnocchi und Champignons* *15,00*

dazu gebratene Poulardenbrust *18,50*

Fleischeslust

- * Tagliarini mit gebratenen Kalbsleberstreifen,
Bacon & Zwiebel und Mühlensenfsoße_{1,2,3,4,5,6,A,H}* *21,00*
- * Knuspriges Schweineschnitzel mit Waldpilzsoße,
dazu pommes frites & ein kleiner Salat_{1,2,3,4,6,A,H,L}* *18,50*
- * Zarter Sauerbraten vom Rinderbug,
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen_{1,2,3,4,6,A,H,X}* *19,50*
- * Gebratene Filetspitzen (Schwein und Rind) in Waldpilzsoße,_{1,3,5,6,A,H,L}
dazu Butterspätzle und ein kleiner Salat* *23,00*
- * Chilenisches Angus Rumpsteak (280 g, sehr fettarm)
oder chilenisches Angus Ribeyesteak (280 g schön marmoriert)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & Salat_{1,2,3,5,6,L}* *25,00*
- * Saftige Maispouardenbrust auf Rahmwirsing
mit gebratenem Döppekuchen_{5,6,H,L}* *18,50*
- * Gekochte Kalbsschulter in Safran-Kapern-Soße_{5,L}
mit Kartoffelstampf und Speck-Bohnen* *20,00*
- * Kalbsrücken mit Parmesankruste & Lachsfilet unter einer Kräuterkruste
auf Rahmwirsing mit Kartoffelrösti_{1,4,5,A,J,H}* *23,00*
- * Rosa gebratener Lammrücken auf Wintergemüse,
dazu Kartoffelgratin & Portweinjus,_L* *25,00*
- * Rinderfilet mit Ziegenkäse gratiniert,
dazu Gambas auf Bohnengemüse & Steinpilzgnocchi_{H,W,Z}* *27,50*

Aus Fluss & Meer

- * *In Zitronenbutter gebratene Forelle aus dem Mühlteich,
dazu Salzkartoffeln und ein bunter Salat*_{1,2,3,5,6,L} 19,00
- * *Piccata vom Steinbeißer an Pesto-Tagliatelle*_{1,3,5,6,A,G,H,L}
Hummersoße und ein bunter Salat 21,50
- * *Gebratene Fjordlachsschnitte unter einer Kräuterkruste,
auf Rahmwirsing mit gebratenem Döppekuchen*_{5,A,H,I,L} 21,00
- * *Tagliatelle mit Miesmuscheln & Jakobsmuscheln in Safransoße*
A,L,Z 19,50

Für unsere kleinen Gäste

- * *Kleines Schnitzel oder kleine Bockwürstchen* _{1,2,3,4,5,6,A,H}
mit pommes frites & Salat 9,00
- * *Geschnetzelte Poulardenbrust in Rahmsöße* _{A,H,L}
mit hausgemachten Spätzle und Brokkoli 11,00
- * *Chicken Nuggets oder Fischstäbchen,
mit pommes frites und Salat*_{1,2,3,4,6,A,H,L} 9,00
- * *Ofenkartoffel mit Sauerrahm an kleiner Salatgarnitur*_{1,2,3,4,6} 9,00
- * *Reibekuchen mit Apfelmus* _{1,3,4,6,H,X} 6,00

Dessert

* Dreierlei Sorbet	6,50
* Warme Rumpflaumen mit Printenparfait, <small>H,L</small>	7,00
* Gebackene Apfelringe an Vanillesoße & Walnusseis <small>1,4,A,H,L,W</small>	8,00
* Nougatmus mit Brownie & Mandarinensorbet <small>A,H,J</small>	8,50
* Warmer Tarte Tartin vom Apfel mit Vanilleeis <small>1,4,A,H,L</small>	9,50

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe laut § 9 der

Zusatzstoff – Zulassungsverordnung sind in unseren Speisekarten mit Zahlen versehen;

1- mit Farbstoff, 2-geschwärzt, 3- mit Konservierungsstoff, 4- geschwefelt, 5-mit Phosphat u. Nitrit,
6- mit Antioxidationsmittel, 7-mit Geschmacksverstärker, 8- mit Süßungsmitteln

Nahrungsmittel die Allergene enthalten sind von A-Z gekennzeichnet;

A= Weizen, B=Roggen, C= Gerste, D=Hafer, E= Dinkel, F=Kamut, G=Krebstiere, H=Eier, I=Fische,
J=Erdnüsse, K=Soja, L=Milch, M=Mandeln, N=Haselnüsse, O=Walnüsse, P=Cashewnüsse, Q=Pecannüsse,
R=Paranüsse, S=Pistazien, T=Macadamia, U=Sellerie, V=Senf, W=Sesam, X=Schwefeldioxid&Sulfite,
Y=Lupinen, Z=Weichtiere

Wenn Sie Fragen zur Allergenkezeichnung der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 haben, sprechen Sie uns gerne an.