



Speisekarte

Vorspeisen

* <i>Ofenfrisches Kräuterbaguette, der Appetitmacher</i> _{A,L}	5,00
* <i>Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter</i> _{L,Z}	9,00
* <i>Humus mit Quinoa, Cashewkernen & Sweet Potato Fries</i>	9,50
* <i>Warmer Ziegenkäse auf Reibekuchen, an Salatsträußchen</i>	10,00
* <i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Kartoffel-Gurken-Salat in Orangen-Senf-Dressing</i> _{2,3,4,6}	10,00
* <i>Trio von Crostini vegan</i> (<i>Guacamole, Oliven Tapenade, Humus</i>) _{2,3,A}	6,60
* <i>Trio von Crostini Mare</i> ((<i>Gamba, Graved Lachs, St. Jac.</i>) _{2,3,A,G,I,Z}	9,90
* <i>Gebratene Blut-, & Leberwurst mit Kartoffel-Gurken-Salat in Orangen-Senf-Dressing</i> _{2,3,4,5,6,L}	9,50
* <i>Gebratene Kalbsleber & Black Tiger Garnelen</i> _{4,6,G,L} , <i>an Kartoffelstampf mit Portweinjus</i>	12,50
* <i>Bunter Beilagensalat mit Sauerrahmdressing</i> _{1,2,3,4,6,L}	5,00

Suppen

* <i>Bunte Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen</i> _{1,L}	7,50
* <i>Klarer Ochsensud mit Markklößchen & Wurzelgemüse</i>	7,50
* <i>Edelfische zum Löffeln im Safran-Curry-Sud</i>	9,90

Mit & Ohne Tier

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

<i>-mit würzigen Poulardenbruststreifen</i>	18,00
<i>-mit in Knoblauch gebratenen Edelfischi¹</i>	23,50
<i>-mit Zanderfilet im Backteig & Aioli^{A,H,I}</i>	19,50
<i>-mit gebackenen Frischkäse Rösti^{7,A,H,L}</i>	15,00
<i>-mit Pfeffersteakstreifen</i>	23,50
<i>-mit in Knoblauch gebratenen Pulpo-Tentakeln^z</i>	22,00

*** Große Kartoffel frisch aus dem Ofen,**

<i>mit Sauerrahm im Salatreigen</i>	<i>vegetarisch^{1,2,3,4,6,L}</i>	12,50
	<i>mit Poulardenbrust</i>	17,50
	<i>mit gebratenem Lachs¹</i>	18,50

*** Pikant gratinierte Süßkartoffeln,**

<i>mit Ziegenkäse & grünem Frühlingsgemüse</i>	16,50
--	--------------

*** Tagliatelle mit Linsen-Bolognese & Steinpilzen^A**

<i>mit gebratener Poularde</i>	20,50
<i>mit gebratenem Lachsfilet</i>	20,50

Vom Land

- * **Knuspriges Schweineschnitzel mit Waldpilzsoße,
dazu pommes frites & ein bunter Salatteller** 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 **19,50**
- * **Gebratene Filetspitzen (Schwein und Rind) in Waldpilzsoße,** 1,2,3,4,6,A,H,L
dazu Butterspätzle und bunter Salatteller **23,00**
- * **Kalbsleberstreifen in Mühlensenssoße, auf Tagliarini** **21,00**
- * **Geschmorte Lammhaxe an Kichererbsenpüree & grünen Bohnen** **21,50**
- * **Zarte Kalbsschulter in Burgundersoße,
an grünem Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti** A,H,L **19,50**
- * **Chilenisches Angus Rumpsteak (280 g, sehr fettarm)
oder chilenisches Angus Ribeyesteak (280 g schön marmoriert)
mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin & buntem Salatteller** 1,2,3,4,6,L **25,00**
- * **Rosa gebratener Lammrücken,
mit grünem Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin** **26,00**
- * **Maibock-Medaillons an Burgundersoße,
mit grünem Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti** **26,00**

Aus Fluss und Meer

- * *Gebratene Forelle aus dem quellfrischen Nettewasser, dazu Butterkartoffeln und ein bunter Salat*_{1,2,3,4,6,I,L} 19,50

- * *Pikanter Fischeintopf*_{A,I,L} mit Schmand, Croûtons & Greyerzer 18,50

- * *Gebratenes Steinbeißerfilet unter einer Parmesankruste, auf Frühlingsgemüse mit Kichererbsenpüree & Hummersoße*_{A,L} 21,00

Für Kids

- * *Kleines Schnitzel oder kleine Bockwürstchen oder Fischstäbchen oder Chicken Nuggets mit pommes frites & Salat*_{1,2,3,4,5,6,A,H} 9,00

- * *Geschnetzelte Poulardenbrust in Rahmsauce*_{A,H,L} mit hausgemachten Spätzle und Brokkoli 11,00

- * *Reibekuchen mit Apfelmus*_{1,3,4,6,H,X} 6,00

- * *Tagliatelle mit Bologneser Hackfleischsoße*_A 7,00

Dessert

- * *Dreierlei Sorbet* 6,50

- * *Warmer Schokoladen Macaron mit Zwergorangen-Parfait* 8,00

- * *Gelbe Fruchtgrütze mit Joghurt-Waldbeeren-Eiscreme* 7,50

- * *Zwei Lütticher Waffeln mit warmen Kirschen und Bourbon Vanilleeis* 8,00



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*

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

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