


UNSERE SPEISEN

Salate

Großer bunter Blattsalat (mit Nüssen & Kernen)   8,90 €

wahlweise mit



- karamellisiertem Ziegenkäse  12,90 €
- gebratenen Rinderfilet-Streifen 15,90 €


Dressings: Balsamico-Walnuss // Hausdressing (mit Knoblauch)



Vorspeisen

Suppe des Tages 4,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit confierten Kirschtomaten,
Pinienkernen, Ruccola und Gran Padano   16,90 €

Zweierlei Ziegenkäse mit Rote Beete in
Orangen-Meerrettich-Vinaigrette mariniert,
dazu Wildkräutersalat  11,30 €

Flammkuchen

Schwarzwälder



Speck, rote Zwiebeln & Käse

10,20 €

Mediterran



Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, frischer Rucola & Mozzarella

9,90 €

Ziege



Pesto, Ziegenkäse, Honig, Rucola und kandierten Walnüssen

11,10 €

Hauptgerichte vegetarisch

Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler & Zwiebelconfit

15,70 €



Süßkartoffel-Kokos-Gratin mit gebratenem Gemüse und
kandierten Walnüssen

15,80 €



hausgemachte Gnocchis mit Rotwein-Balsamico-Kirschen
und Crème fraîche, dazu ein kleiner Wildkräutersalat

17,40 €



Brickteig-Tasche mit gebratenem Gemüse und
Kräuterseitlingen gefüllt dazu Pastasotto

17,80 €



Hauptgerichte mit Fleisch

marinierte Pollofino vom Grill an großen Wildkräutersalat mit Drillingskartoffeln, Sauce Aioli ^{3,4} und Gran Padano 18,70 €



Wiener Schnitzel mit Hexentalern und Sour Cream oder Spätzle mit Rahmsoße 19,50 €



Gegrilltes Rinderfilet- Steak unter der Senfkruste mit kräftigen Rotwein Soße, sautierten Kräuterseitlingen und Kartoffelpüree aus Kartoffeln und Süßkartoffeln 29,70 €



Rinder-Röllchen vom Jungbulle mit Pinienkernen, Sultaninen und Petersilie gefüllt auf geschmolzenen Oliven-Kirschtomaten dazu Kartoffelgratin 22,40€



Desserts

Cremé Bruleé mit Obstgarnitur 4,10 €



Weisses Schokoladen-Walnuss-Parfait mit Cumquats 5,00 €



Rotwein-Cranberry Kirschen mit Erdbeersorbet und Kokosschaum 4,50 €



Geschmorter Pfirsich mit Süßkartoffel-Ingwer-Crumble und Limettensorbet 5,20 €

