


UNSERE SPEISEN

Salate & Vorspeisen (alle mit hausgemachtem Zwiebelbrot serviert)

Kleiner Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kracherle
an Schalotten-Vinaigrette  

4,50 €


- **mit** Ziegenkäse mit Rosmarinhonig 
- **mit** Rinderstreifen

9,70 €

11,30 €

Großer Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kracherle
an Schalotten-Vinaigrette  

9,90 €

- **mit** Ziegenkäse mit Rosmarinhonig 
- **mit** Rinderstreifen









13,90 €




16,20 €


Hausgemachter rotebeete-Lachs an Wildkräutersalat





9,80 €

Hauptgerichte



- Hausgemachte Gemüsebratlinge mit gebratenen Austernpilzen und Zuckerschoten, dazu ein hausgemachter Dip  18,90 €
- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln    13,90 €
dazu ein kleiner Blattsalat
- hausgemachte RoteBeete-Gnocchi mit   
Meerrettichsauce, Grana Padano und kleinem Wildkräutersalat 18,50 €
- Lachsfilet in Olivenöl gebraten mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  19,90 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Hexentalern   
und Sour Cream **oder** hausgemachten Spätzle **oder** Salat 21,70 €

zarte Lammhaxe auf Zuckerschoten, Rotweinsauce
und Rosmarinkartoffeln  22,40 €



Steak vom Jungbullen (ca. 250g) an Rotweinsauce,
Gebratenen Austernpilzen, Zuckerschoten
und Beilage nach Wahl     25,70 €

Beilagen

Portion Gemüse-Mix **oder** Portion „Bäumchen“ (Brokkoli) 
hausgemachte Spätzle mit Rotwein- oder Rahmsoße 

Portion Hexentaler mit Sour Cream  je 4,50 €

Flammkuchen

Schwarzwälder  

Speck, rote Zwiebeln & Käse

10,90 €

Ziege   

Ziegenkäse, Basilikum-Pesto, Walnüsse, Honig, Ruccula

11,20 €







Lachs   

mit Austernpilzen, Kirschtomaten, Zwiebeln, hausgebeizten Rotebeete

Lachs und Ruccola

13,50 €

Desserts

Cremé Bruleé	 	4,60 €
Tiramisu im Glas	 	5,80 €
Eis	 (Vanille, Belgische Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Heidelbeer-Joghurt)	
Sorbet	(Limette-Basilikum, Erdbeer-Rhabarber, Grapefruit-Johannesbeere-Rosmarin)	je 2,10 €/Kugel
Affogato (Espresso mit Vanille- oder Haselnusseis)		4,30 €