


UNSERE SPEISEN

Salate & Vorspeisen (alle mit hausgemachtem Brot serviert)

Kleiner Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kracherle
an Kräuter-Vinaigrette  

4,50 €


- **mit** Honig & Rosmarin gratiniertem Ziegenkäse 
- **mit** Hähnchenstreifen

9,70 €

10,30 €

Großer Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kracherle
an Kräuter-Vinaigrette  

9,90 €

- **mit** Honig & Rosmarin gratiniertem Ziegenkäse 
- **mit** Hähnchenstreifen









13,90 €



15,20 €


Antipastiteller - gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini & Pilze, mit
marinierten Oliven, Rosa Roastbeef, gerösteten Pinienkernen & Zitronen Öl





15,90 €

Hauptgerichte


- hausgemachte Gemüseröstis mit grünem Spargel, Babyspinat und Kirschtomaten  18,90 €
- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln    13,90 €
dazu ein kleiner Blattsalat
- hausgemachte Gnocchi mit   
Zucchini & Oliven an Tomaten-Sugo , Feta und Rucola 18,50 €
- Lachsforellenfilet in Olivenöl gebraten mit mediterranem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sour Creme  19,90 €

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

zart geschmorte Lammhaxe auf Bohnen-Erbсен-Cassoulet, Portweinjus
und gerösteten Kartoffelspalten  22,40 €

Roastbeef vom Jungbullen (ca. 250g) auf mediterranem Gemüse,
gebratener Polenta-Schnitte und Portweinjus
    25,70 €

Beilagen

Portion Gemüse-Mix 

hausgemachte Spätzle mit Portwein- oder Rahmsoße 

Portion Hexentaler mit Sour Cream  je 4,60 €

Flammkuchen

Schwarzwälder



mit Speck, rote Zwiebeln & Käse

10,90 €

Ziege



mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüsse, Honig, Ruccula

11,30 €

Lachs





mit Kirschtomaten, Spinat, frischer Frühlingslauch, Ruccola und Zitronenöl

13,60 €

Desserts


Holunder Cremé Bruleé   5,90 €


Limetten Panna Cotta auf Gin-Tonic-Granita 5,90 €

Sauerkirschsüppchen mit marinierten Früchten und Vanilleeis  
6,90 €

Dreierlei Sorbet - Variation

(Limette-Basilikum, Erdbeer-Rhabarber, Grapefruit-Johanniesbeere-Rosmarin)
6,60 €

Eis (Vanille, Belgische Schokolade, Haselnuss, 
Pistazie, Heidelbeer-Joghurt, Sorbets) je 2,20 €/Kugel

Affogato (Espresso mit Vanille- oder Haselnusseis)  4,50 €