

## *Vorspeisen*

*Gemischter Beilagensalat*

4,20

*Wildkräutersalat mit  
Blütencroutons*

6,80

*Gratinierter Ziegenkäse mit  
Honig auf Salatbett*

9,80

*Sommersalate mit  
hausgemachter  
Räucherforellenterrine*

9,80

*Wildkräutersalat mit  
Roquefortbirne*

11,80

*Rindercarpaccio  
mit Parmesan, Pinienkernen  
und kleinem Salatbouquet*

10,50

*Melonenschiffchen mit  
Schwarzwälder Schinken*

8,50

## *Suppen*

*Zwiebelsuppe mit Käsecrouton*

4,50

*Kokos-Karottencremesuppe*

4,50

*Schwarzwurzelcremesuppe*

4,50

*Tomatencremesuppe  
mit Basilikumsahne*

4,50

*Rinderkraftbrühe mit  
Kräuterflädle*

4,50

*Rote-Bete-Suppe*

4,50

*Suppen nach der Saison  
(z.B. Bärlauch, Pfifferlinge,  
Kürbis, Wildkraftbrühe etc.)*

## *Hauptspeisen*

*Schweinefilet im  
Kaffee-Pfeffer-Mantel  
an Bratensauce  
mit Marktgemüse und Spätzle  
16,80*

*Sauerbraten vom Rind  
mit Marktgemüse und Spätzle  
15,80*

*Rosa gebratener Rinderrücken  
an Portweinsauce mit  
Speckbohnen und  
Risoléekartoffeln  
21,80*

*Rinderfilet an Sauce Béarnaise  
mit Mandelbrokkoli  
und Kartoffelgratin  
24,90*

*Ossobuco vom Kalb  
an Madeirasauce  
mit Marktgemüse  
und Safranrisotto  
16,80*

*Gebratener Kalbsrücken  
an Morchel-Rahm  
mit Marktgemüse und Spätzle  
22,80*

*Kalbsfilet im Dörrobstmantel  
an Sherry-Rahm  
mit Mandelbrokkoli  
und Kartoffelgratin  
24,90*

*Lammcarée an Portweinsauce  
mit Rosmarinkartoffeln und  
mediterranem Gemüse  
24,90*

*Maishähnchen  
auf Lauchgemüse  
mit Polenta  
15,60*

*Perlhuhn an Portweinsauce  
mit Kartoffel-Lauchgratin  
17,60*

*Barbarie-Entenkeule  
an Orangensauce  
mit Marktgemüse und  
Kartoffelklößen*

## *Fischgerichte*

*Gebratenes Lachssteak  
an Safransauce  
auf Lauchgemüse mit Reis  
17,90*

*Gebratenes Zanderfilet  
an Safransauce  
auf Blattspinat mit Bandnudeln  
17,90*

*Medaillons von der Lotte  
auf Spinat und Schmortomaten  
mit Safranrisotto  
24,90*

## *Vegetarischer Speisen*

*Pfannkuchen  
gefüllt mit Blattspinat,  
Gorgonzola und Pinienkerne  
an Rotweinschalotten  
10,80*

*Hausgemachte  
Schwarzwurzelgnocchis an  
Gemüsestreifen und  
Kräuterbechamel  
10,80*

## *Vegane Speisen*

*Gefüllte Paprikaschoten  
mit mediterranem Gemüse  
an Tomatensauce und Reis  
10,80*

## *Dessert*

*Zweierlei Mousse  
mit Früchten der Saison  
5,40*

*Panna cotta im Glas  
mit Fruchtsoße  
3,50*

*Crème brûlée  
4,90*

*Hausgemachtes  
Schokoladensoufflé  
mit Vanilleeis  
5,80*

*Hausgemachtes Dreierlei  
Apfelstrudel, Rumtopf und  
Vanilleparfait  
6,80*

*Hausgemachte karamalisierte  
Polentaecken an Sauerkirschen  
und Vanilleeis  
5,80*

## *Vegan*

*Sorbetbecher auf Frucht Salat  
5,50*

*Dessertvariation mit Show*

*brennende Crème brûlée,  
Schokoladensoufflé und  
Vanilleparfait  
6,80*

*Dessertvariationen  
(verschiedene Parfaits, Sorbets  
etc., Preis auf Nachfrage)*