

Vorspeisen / Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und Balsamico dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
21€

Gemischte Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und Croutons
8€

mit gebratenen Garnelen
18€

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Toast
10€

„Obazda“ mit Laugengebäck
10€

Paar Weißwürste in der Brühe mit Süßem Senf und Laugengebäck
12€

Flammkuchen

„Classic“ mit Schmand, Zwiebeln und Speck
14€

„Mediterran“ mit Schmand, Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan (Vegetarisch)
15€

Vegetarisch

Käsrahmspätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat
14€

Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel
24€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Kraut mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce
29€

Hauptgerichte

Geschmorte Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit
Bratkartoffeln und rote Beete Salat
26€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes
34€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Bratkartoffeln oder Pommes
32€

Rostbraten in Burgundersoße mit geschmelzten Zwiebeln
und selbstgemachten Spätzle
34€

Dessert

Crème Brûlée mit Zwetschgen und Sauerrahm
13€

„Heiße Liebe“
Vanille Eis mit Sahne und heißen Himbeeren
10€

Auswahl von hausgemachtem Sorbet
10€

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka
9€

Mousse von dunkler Schokolade mit Zwetschgen
und Sorbet
15€

Käseauswahl mit Feigensenf
15€