

Vorspeisen

Appetizers

Salatvariationen

Tomate | Gurke | Paprika | verschiedene Blattsalate
Kräuter-Orangen-Dressing | Baguette

mixed salad plate

tomato | cucumber | pepper | various leaf salads | salted orange dressing | baguette

Klein / *small* 6 €

Groß / *large* 9 €

dazu nach Wahl:

on your own choice:

Gebratene Rinderfiletstreifen

fried beef fillet strips

12 €

Gebratene Maishähnchenbruststreifen

fried corn-fed chicken breast strips

8 €

Karamellisierter Ziegenweichkäse

caramelized soft goat cheese

7 €

Herbstsalat

Feldsalat | Walnuss-Honig Dressing | Ziegenkäse | Rotweibirne

autumn salad

lamps lettuce | walnut-honey dressing | goat cheese | red wine pear

9,50 €

Kürbisrahmsüppchen

Hähnchen-Nocken | Kräuter

pumpkin cream soup

chicken dumplings | herbs

7 €

Anti Pasti Teller

Gefülltes & gebratenes Gemüse | Frischkäse | Knoblauchbrot | Salat

anti pasti plate

stuffed roasted vegetables | cream cheese | garlic bread | salad

13 €

“Tagesempfehlung”

Our daily offer

Preis auf Anfrage

Bitte sprechen Sie uns an!

Please contact us!

Hauptgerichte

Main course

Schweinesteak au four

Rotweinsauce | Ofengemüse | Kroketten

pork steak au four

red wine sauce | oven vegetables | croquettes

17,50 €

Schweinekrustenbraten

Schwarzbiersauce | Bayrisch Kraut | Kräuterkartoffeln

pork roast

dark beer sauce | Bavarian cabbage | herb potatoes

19,50 €

Gefüllte Maishähnchenbrust

Pesto | Broccoli | Limetten-Linguine

stuffed corn-fed chicken breast

pesto | broccoli | lime linguine

18 €

Hausgemachter Wildgulasch

Wurzelgemüse | Semmelknödel | Preiselbeeren

homemade venison goulash

root vegetables | bread dumplings | cranberries

21 €

Klassisches Rinderfilet, 180g

Pfeffersauce | Bohnen im Speckmantel | Rosmarinkartoffeln

classic beef fillet, 180 g

peppersauce | bacon-wrapped beans | rosemary potatoes

32,50 €

Dreierlei Medaillons

Kleine Filets vom Rind, Schwein, Huhn | Kartoffel-Gemüse Rösti | Pilzragout

three medallions

small filets of beef, pork, chicken | mushroom ragout | potato-vegetable rösti

22,50 €

Ciabatta - Roastbeef Burger

Ingwer-Senf Soße | Salat | rote Zwiebel | Tomate | Pommes frites

ciabatta roast beef burger

ginger-mustard sauce | salad | red onion | tomato | french fries

20,50 €

Zander & Garnele

Rote Beete - Kartoffelpüree | Wildkräutersalat | Cherry Tomato

pike-perch & shrimp

beet root and mashed potatoes | wild herb salad | cherry tomato

21,50 €

Pochierter Kabeljau

Weißweinsauce | Kürbis-Tomaten Ragout | Basmatireis

poached cod

white wine sauce | pumpkin tomato ragout | basmati rice

19,50 €

Vegetarisch

Gnocchi- Gemüse Pfanne

Pesto | mediterranes Gemüse | Parmesan | Rauke

gnocchi vegetables pan

pesto | mediterranean vegetables | parmesan | rocket

17,50 €

Veganes Kürbis- Spinat Curry

Wildkräutersalat | Basmatireis | Tomate

vegan pumpkin spinach curry

wild herbs salad | basmati rice | tomato

16,50 €

DESSERT

Dessert

Frittiertes Vanilleeis

Birnen-Honig Chutney | Walnuss | Minze

fried vanilla ice cream

pear-honey chutney | walnut | mint

6,50 €

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Früchte | Keks | fruchtige Soßen | Minze

homemade chocolate mousse

fruits | cookie | fruity sauces | mint

6,50 €

AUSZUG AUS UNSERER EISKARTE

EXTRACT FROM OUR ICE CREAM MENU

Schwedeneisbecher

Vanilleeis | Apfelmus | Sahne | Eierlikör

Swedish ice cream sundae

vanilla ice cream | apple sauce | whipped cream | egg liqueur

8,20 €

Für Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For allergens and food intolerances, please ask our service staff.