

Vorspeisen

Brot zum Dippen

Geröstetes Ciabatta mit zweierlei Dips
4,50 €

Tatar vom Weiderind

Klassisches Rindertatar mit hausgebackenem Focaccia und Wildkräutersalat
14,50 €

Chop-Suey von der Riesengarnele

Riesengarnelen und Gemüse in Teriyakisauce mit kleinen Asia-Salat
14,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf Baguette mit Olivenpesto, Orangenhonig und Blattsalate
11,00 €

„Salätchen“

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing
6,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

Mit Croutons und Ziegenkäseklößchen
8,50 €

Rindfleischsuppe

mit Gemüsestreifen, Kräutern und Ochsenbrustwürfeln
8,50€

Hauptgerichte

„Filet Mignon de Boeuf“

Rinderfiletmedaillons vom Grill auf sautierten grünen Bohnen
dazu Gnocchi, Austernpilze und Burgunderjus

34,00 €

Pfeffersteak „Steak au poivre“

argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce mit Trüffel-Parmesan Fritten

31,00 €

Unser Rinderschmorbraten

in Bratensauce auf Karottenspitzkohlgemüse dazu Kartoffelkrapfen

27,00 €

Fang des Tages: Fisch nach Angebotslage

Auf cremiger Paella von Erbsen, Paprika und Graupen dazu Pasticremesauce

27,00 €

Vegetarische Graupen-Paella

Cremige Paella von Erbsen, Paprika, Graupen und Parmesan

19,00 €

Waldpilzpasta

Farfalle in Pilzcremesauce mit Büffelmozzarella und Rucola
mit einem Beilagen Salat

19,50 €

Wildragout

Deftiges Wildragout mit rustikalem Rotkohl und Spätzle
25,00€

Schnitzel nach Wiener Art vom Landschwein

mit Bratkartoffeln und Champignonsauce
20,00 €

Gegrillte Schweinefilet Medaillons

auf glasiertem Gemüse und Pfeffersauce, dazu Kräuterspätzle
25,00 €

Desserts

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet
9,50 €

Klassische Herrencreme im Weckglas

mit Rum und gebrannten Fleur de Sel-Mandeln
9,00 €

Dessertvariation

Lasst euch überraschen!
10,00 €