

Vorspeisen

Brot zum Dippen

Geröstetes Ciabatta mit zweierlei Dips
4,50 €

Zweierlei Braten

Roastbeef und Schweinerückenbraten kalt aufgeschnitten
mit würziger Remoulade und kleinem Salat
12,50 €

Garnelen in Knoblauchöl gebraten

Mit Tomatenwürfeln und Kräutern, dazu Knoblauchdip und Röstbrot
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 €

Gänesüppchen „Borschtsch von der Gans“

mit Rote Bete, Gänsefleisch und Spitzkohl
8,00€

Hauptgerichte

„Filet Mignon de Boeuf“

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

34,00 €

Pfeffersteak „Steak au poivre“

200 gr 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 €