

VORSPEISEN

„Wilder Miniburger“

gegrilltes Wild Patty in hausgebackenem Bun mit Preiselbeer-Senf, Trüffelcreme und Wildkräutersalat

13

Mediterrane Brotzeit

geröstetes Baguette mit Knoblauchdip, Antipasti und Serrano Schinken

7,5

Salätchen

Blattsalate mit Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing

7,5

Spargelsalat

Spargel, Mozzarella, Wildkräuter und Blattsalat in Erdbeer-Dijonsenf-Dressing

10

Carpaccio „Tonnato“

Handgeklopftes Carpaccio vom Weiderind mit Thunfischcreme, Trüffelmayo, Wildkräutern und Parmesan

14

SUPPEN

Hummercremesuppe

mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Baguette

13

Spargelcremesuppe

mit Croutons und gehacktem Ei und Baguette

10

HAUPTSPEISEN

Pfeffersteak „Steak au poivre“

gegrilltes Steak auf Pfeffersauce mit Parmesan-Pommes und Trüffelmayonnaise

180 gr Rinderfilet 37 €

200 gr Rumpsteak 33 €

Senfrostbraten vom Kalb

gegrillter Kalbsrücken unter der Senfkruste mit Blumenkohl, Burgunderjus und
„Bratkartöffelchen“

30

Fang des Tages

Fisch nach Angebotslage

in Pasticremesauce dazu Spargelrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan

30

Rinderbäckchen Boeuf Bourguignon

mit geschmorten Karotten, Champignons, Speckchips und Kartoffelpüree

29

Spargelrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan

dazu ein kleiner Beilagen Salat

22

Kikok-Maishähnchenbrust „Ceasar“

gegrillte Maishähnchenbrust in Parmesancremesauce mit gegrillten Romanasalatherzen
dazu gebackene Kräuterkartöffelchen

27

Spargel mit Schnitzel vom Landschwein

Schnitztel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kräuterkartöffelchen

29

DESSERTS

Erdbeer Tiramisu im Weinglas

Mascarponecreme, Löffelbiskuit Erdbeerragout und Sorbet

11

Crème brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet

11

Dessertvariation

„Dies und das aus unserem Candyshop“

12

„Eigentlich bin ich voll...“

Mini Dessert

4,5

Preise in Euro