

Kalte Vorspeisen

gemischter **Salat** mit Crôutons und geröstetem Körnermix 6,50 €
A

angeräucherte **Entenbrust** an einem Mixsalat mit einem
Waldbeeressigdressing und Himbeergel 8,50 €
G

warme Vorspeisen

Variation von **Lachs und Seeteufel** an Paprika- Zucchini-salsa,
Erbspüreenocken und schwarzer Balsamicosauce 9,50 €
C/G

Suppen

Kohlrabicremesuppe mit Lachsstreifen

C/D

5,50 €

Rinderconsommé mit Gemüseperlen und Frischkäseraviolie

G/C/A

7,00 €

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebackenen Lammchips

G

5,50 €

Fisch

Knurrhahnfilet mit einer Tomatenkruste überbacken,
bunte Möhren und Babyfenchel, Kräuterrisotto
N/G/D 22,50 €

geangelt auf der Haut gebratenes **Loup de Mer Filet**, Garnelenspieß
auf Babyspinat, Trüffelkartoffelpüree, Safransauce und Rote Bete Chips
G/A/D 32,50 €

Seezunge „Müllerin Art“, gemischter Salat, Salzkartoffeln und
Zitronenbutter
A/G/D 29,00 €

Bei den Salaten bieten wir ein Joghurt- Zitronendressing, Waldbeer-Essig-Öldressing,
Thousand Island Dressing oder Knoblauchdressing an
G/C

Fleisch

Maispouardenbrust mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt, Babymais, Schmortomaten, Kartoffelkräpfen und Maracuja- Kokosjus 22,50 €

A/G/C/I

Rehrückenlachs im Kräutermantel, Babyfenchel, Steckrübenpüree, Schalotten, Süßkartoffelrösti und Schokoladenjus 24,50 €

A/C/G/I

halbe Ente im Ganzen gebraten mit Brockolie, Rahmspitzkohl, Macairekartoffeln, Maisplätzchen, Jus 20,50 €

A/C/G/I

Hirschrückenmedaillons im Walnußmantel, gebratene Minimaiskolben, Betemix, Maultasche, Bamberger Hörnchen und Rotweinjus 23,50 €

G/A/I

Desserts

Limettensorbet mit warmer Chili Mango 5,50 €
C/G

Rote Grütze mit Vanillesauce und Vanilleeis 5,50 €
C/G/A

Apfelstrudel auf Vanilleschaum und Calvados- Karamelleis 7,50 €
Wartezeit ca. 30. Min
C/G/A

Dessertvariation (ein Auszug aus unserer Karte) 8,50 €
C/G/A

gemischtes Eis mit Sahne 4,00 €
C/G

Zeichenerklärung: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmackverstärker / 5 geschwefelt / 6 Süßungsmittel
7 Nirtitpökelsalz enthalten/ 8 Schmelzsatz / A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Nüsse / F Soja / G Milch / H Schalenfrüchte / I Sellerie
J Senf / K Sesam / L Lupinen / M Weichtiere / N Schwefeldioxid
Als Spuren können enthalten sein: Soja, Schalenfrüchte, Ei, Milch, Getreide.

Stammkarte

Fisch

Limandesfilet in Eihülle gebraten mit Champignons, Salat,
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und zerlassener Butter 21,50 €
C/D/G/A

Ab 2 Personen (für eine Person als Fischteller erhältlich)
Fischplatte mit 4 Sorten Fisch, Garnelen, am Tisch vorgelegt,
Champignons, Salzkartoffeln, Salat und zerlassener Butter a Pers. 24,50 €
A/C/G/D

Fleisch

Filetteller (Rinderfilet / Schweinefilet / Hähnchenbrust)
mit buntem Gemüse, Champignons, Bratkartoffeln
und Rahmsauce

G

19,50 €

Filetsteak 200 oder 300g mit glasierten Zwiebeln, Champignons und
gebratenen Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter

A

24,50 € / 200g

30,50 € / 300g

gebratene **Kalbsleber** mit Zwiebeln und Äpfeln,
Kartoffelpüree und Salat

G/A/I

19,50 €

Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Bratkartoffeln und Salat
Jäger- oder Zigeunersauce

A/G/C

13,50 €

2,50 €

vegetarisch oder vegan

Gemüsequiche mit Cocktailtomaten, Babyspinat an einem Edelmixsalat 12,50 €

A/F

Gemüse- **Nudelpfanne** mit Sahnesauce 10,50 €

A/F/G

Paprikarisotto mit Ofengemüse und einem Kartoffel-Knoblauchbaguette 10,50 €

A/F

Wir bieten alle Speisen in unseren Karten auch als Kinder- oder Seniorenteller an