

Kalte Vorspeisen

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

A

Rindercarpaccio mit Feldsalat

Parmesan

8,50 €

G

Warme Vorspeisen

gebratene Wachtelbrust

8,50 €

gebratenes Wachtelei

Feldsalat mit Apfel und Granatapfelkernen

Quittenkompott

Waldbeeren vinaigrette

Suppen

Kürbis- Orangencremesuppe mit kandierter Orangenscheibe,
geröstete Kürbiskernen 5,50 €
G

Schwarzwurzelcremesuppe mit einem Hirschrückenspieß
rote Beete Öl 5,50 €
G

Fisch

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten mit einer Speck- Zwiebelstippe, geschmorte Kirschtomaten, gebackene Radieschen und Bandnudeln
G/D/A/C

18,50 €

auf der Haut gebratenes **Schellfischfilet** auf Rotkohlrisotto, Brokkoli, Beluga Linsen und Zitronensauce
G/A/D

21,50 €

in Kräutern mariniertes gedünstetes **Lachsfilet** auf einem Kürbis-Kartoffelstampf, glasierten Kaiserschotenstreifen und einer Basilikumsauce
A/G/D

21,00 €

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

Fleisch

Maispouardenbrust mit Spinat gefüllt, Paprika, Erbsencreme und Herzoginkartoffeln, Jus <i>A/G/C/I</i>	19,50 €
Hirschrückenlachs im Ganzen gebraten mit Steinpilzen, Karottenstiften und Serviettenknödel, Granatapfeljus <i>A/G/I/C</i>	23,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speck-Kräutermantel gebraten, Brokkoli, Babymais, Süßkartoffelgratin, Birnenjus <i>A/V/7/G</i>	19,50 €
Rinderroulade “Hausfrauen Art“ mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln <i>V/A/3/7</i>	16,50 €
geschmorte Wildschweinkeule mit Rosenkohl, Butterspätzle und Backpflaumensauce <i>V/G/5/A</i>	16,50 €

Desserts

warmer Apfelstrudel mit Marzipaneis und Vanillesauce 5,50 €

Wartezeit ca. 20Min

C/G/A

Birnenküchlein mit Birnensorbet und Rotweibirne 5,50 €

C/G/A

Schokoladentriffler im Glas 5,50 €

Schokoladencrumble, Quittenkompott, Schokolademousse,
Schmandcreme

C/G/A

Zeichenerklärung: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 Süßungsmittel
7 Natriumpökelsalz enthalten / 8 Schmelzsalz / 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 €
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

Mit Champignons gefüllte Zucchini mit Bandnudeln und einem Edelmixsalat A	11,50 €
Gemüse- Nudelfanne mit Sahnesauce A/F/G	10,50 €
Möhren- Grünkernbratling mit Basmatireis und einem Cocktailtomatenragout A	10,50 €

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

Eiskarte (4 Kugeln)

Schokoladeneisbecher Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, Schokosauce, Schokoladenbruch G/C	4,50 €
Blaubeereneisbecher Blaubeerensorbet, Vanilleeis, Sahne, Blaubeerenkompott G/C	5,00 €
Marzipan-Birneneisbecher Marzipaneis, Birnensorbet, Sahne, Birnenkompott, Marzipangebäck G/C	5,00 €
Kokosnuss- Mangoeisbecher Kokosnusssorbet, Mangosorbet, Mangosauce, Kokosraspel G/C	5,00 €
Unsere Sorbets: Mango-, Pfirsich-, Kokosnuss-, Birne-, Blaubeerensorbet (E) alle Sorten vegan	Kugel 0,80 €
Unser Milchspeiseeis: Schokoladen-, Nuss (e)-, Marzipan-, Vanille alle Sorten C/G	Kugel 0,80 €
Sahne	0,50 €