

VORWEG

RINDERTATAR

Eigelb, Gewürzgurke, Senf, Kapern & Schnittlauch
(auch als Hauptgang möglich)

12,5 €

+ 9,9 €

BURRATA CRÈME

Tomate, Nektarine, Basilikumöl & frisches Brot

10,5 €

BROT ZUM TEILEN

Schnittlauchöl & Frischkäse

6,5 €

VEGETARISCH & VEGAN

CREMIGES PASTASOTTO

Geröstete Kirschtomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum & Pistazien

20 €

KNUSPRIGER SESAMTOFU

Erdnuss-Tahinsauce, knackiger Brokkoli & Dampfreis

22,5 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

15,5 €

+ geflämmt, lauwarmer Honig-Ziegenkäse

8 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

+ gebratenes Lachsfilet

10,5 €

+ gebratene Maishähnchenbrust

9,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH & FISCH

WILDBURGER vom heimischen Jäger Gerösteter Brioche Bun, Pflaumenchutney, Cheddar, Trüffelmayo & Hausfritten	25 €
MAISHÄHNCHENBRUST Schnittlauch-Beurre Blanc, Ofenkarotten & hausgemachte Kartoffelkrapfen	24,5 €
STEAK & FRIES (200g) Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Hausfritten & bunter Salat vom Feld	31,5 €
BBQ-LACHSFILET Spicy-Schmorkohl, Teriyakisauce & Dampfreis	26,5 €
2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck	21 €

SÜSSER KRAM

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE Erdbeer-Yuzu-Sorbet*	9 €
RAHMEIS* Schokoladenbrösel & Nektarine	7 €
FUCHSGOLD Likör 43 & Espresso	3 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.