

VORWEG

SCHAUMSUPPE VON KARTOFFEL & SELLERIE

Trüffel & krosse Backerbsen

8,5 €

BURRATA

Maronen-Hummus, Haselnuss-Orangen-Vinaigrette & geschmorter Radicchio

12,5 €

BROT ZUM TEILEN

Schnittlauchöl & Frischkäse

6,5 €

VEGETARISCH

GEBRATENE KÄSEKNÖDEL -hausgemacht-

Rahmpilze, Schnittlauch & Butterbrösel

21 €

ROTE BEETE PASTA

Frischkäse, Birne, Walnuss & Babyspinat

19 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

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

15,5 €

+ geblämmter, lauwarmes Honig-Ziegenkäse

8 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

+ Flamlachsfilet

10,5 €

*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

STEAK & FRIES (200g)

30 €

Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Pommes Frites & bunter Salat vom Feld

FLAMMLACHSFILET

25,5 €

Sauerkraut-Beurre Blanc, gebratener Brokkoli & Schmelzzwiebel-Senf-Stampf

ORIGINAL BUTTER CHICKEN

23 €

Hähnchenbrust, Tomaten-Buttersauce, Joghurt, Petersilie, Cashewkerne & Dampfreis

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein

20,5 €

frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck & Frühlauch

SÜSSER KRAM

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE

9 €

Heidelbeersorbet*

DUNKLES SCHOKOLADENSORBET*

6,5 €

Baileys

FUCHSGOLD

3 €

Likör 43 & Espresso

*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.