

VORSPEISEN

Meerrettich-Süppchen

mit Flusskrebse

€ 7

Waldpilz-Suppe

mit Mandeln und Kresse

€ 7

Rinder-Carpaccio

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

€ 12,50

Kleine Vorspeisen-Variation

Meerrettich-Süppchen

Samosas und Möhren-Salat

Rote-Bete-Salat und Ziegenfrischkäse

€ 14,50

Salad Bowl

Bunte Blattsalate wahlweise mit

a) gebackenen Samosas und koreanischem Möhrensalat
oder

b) marinierter Rote Bete, karamellisierten Walnüssen und Ziegenfrischkäse
oder

c) Quinoa-Trauben-Salat, Sprossen und Garnelen

groß € 12,50 klein € 8

VEGETARISCH / VEGAN

 Vegetarisch

Frischer Zwiebelkuchen

mit Radieschen-Salat und Sour-Cream

€ 11,50

 Vegan

Veganes Linsen-Curry

mit Mango-Salat und Kokosmilch

€ 13

.....
Liebe Gäste, gerne erfüllen wir Ihnen fast jeden Wunsch, für jede
Umbestellung berechnen wir jedoch € 1 Aufschlag.

AUS FLUSS UND MEER

Ganze Forelle aus heimischen Teichen
mit Mandeln gebraten,
dazu Meerrettich-Kartoffel-Püree und Beilagen-Salat
€ 17

Krosse Doraden-Filets
mit Apfel-Spitzkohl, Kräuter-Kartoffel-Püree und Senfkörner-Sauce
€ 18,50

Asiatische Garnelen-Spiesse
auf Wokgemüse, Basmati-Reis und Sesam
€ 18,50

Matjesfilets Hausfrauen Art
mit Apfel-Zwiebel-Rahm ,dazu Salzkartoffeln
und Salat-Bouquet
€ 14

VON WIESE UND WALD

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Salatbouquet, Remoulade und Bratkartoffeln
€ 14

Wildragout
mit Wirsing und hausgemachten Spätzle
€ 18

Krosse Maishähnchen-Brust
mit Pfifferlingen und Zuckerschoten, dazu geröstete Parmesan-Polenta
€ 18,50

Schweinefilet-Medaillons
mit grobem Ratatouille, Tomaten-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln
€ 18,50

SÜSSER ABSCHLUSS

Vanille – Crème – Brûlée
mit Zwetschgenröster und Schokoladen-Eis
€ 8

Apfel-Beignets
mit Eierlikör-Schaum und Calvados-Parfait
€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet
mit Prosecco
- Tagesangebot -
€ 5

Hausgemachte Rote Grütze
mit einer Kugel Vanille-Eis oder Vanille-Sauce
€ 5

.....
Bitte fragen Sie nach unserer Karte für Allergiker