

Unsere Aperitif Empfehlung:

Hausgemachter Quittensud mit Hausmarke Sekt aufgefüllt 0,1l € 4.50

Hausgemachter Quittensud mit Ginger Ale aufgefüllt 0.1l € 4.50

Menü

Mousse und Filet von der Geräucherten Forelle

Schwarzwurzelcremesuppe

Konfierte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Cookie-Halbgefrorenes mit marinierten Heidelbeeren

Menü €39.00

Hauptgang €21.90

Kochen mit Herz-Feine Küche mit Innereien

Kalbszunge mit Senfsoße, Kartoffelpüree und Salat €17.90

„Tandoorikutteln“

*Rinderkutteln in Tandoori-Tomatensoße
und Basmatireis dazu Salat €12.90*

*Geschmortes Rinderherz mit Balsamicozwiebelsoße
Speckbohnen und Kürbiskrapfen €15.50*

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen € 4.50

*Blattsalate mit Joghurtdressing
Speckcroutons und Buchweizen* € 7.90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Sherry Marinade €12.90

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6.90

Kartoffelsuppe mit Harissa und Croutons € 6.50

Fisch

Zanderfilet auf Currylinsenmit Kartoffelpüree und Salat €22.90

Hauptgänge

<i>Bandnudeln mit Wintergemüse und Blattsalat</i>	<i>€12.50</i>
<i>Paar Kartoffel-Äpfelbratwürste mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelpüree und Salat</i>	<i>€11.50</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>€13.90</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit Bandnudeln und Salat</i>	<i>€17.90</i>
<i>Rehragout mit Spätzle und Salat</i>	<i>€17.90</i>
<i>Hähnchenbrust „Supreme“ mit Champignonsoße dazu Kroketten und Salat</i>	<i>€18.90</i>
<i>Gebratenes Roastbeef mit Pfefferbutter dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>€23.90</i>