

Vorspeisen

*Bunter Blattsalate vom Wochenmarkt
Kresse/Radieschen/Croutons/Tomate/
Baguette
9,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
18,50*

*Vitello Tonnato
Zarte Kalbfleischscheiben/Thunfischcreme/Zupfsalat/Kapern
Kirschtomate/Baguette
14,50*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Erdbeeren Relish /feiner Zupfsalat
Beeren
14,50*

*Gebratene Seawater Garnelen
Ruccola/Kirschtomaten/Olivenöl/Knoblauch/Baguette
16,90*

*Kleiner Beilagensalat
6,90*

Suppe

*Pikante Kokos-Chilisuppe
Garnele/Zuckerschote
7,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*



Hauptgerichte

*Kartoffel- Gnocchi „Vegetarisch“
Gebratene Pilze/Tomate/Trüffelvelouté
Parmegiano
23,50*

*Gebratenes Lachsfilet
Kartoffelstampf/Karotte/Limetten-Buttersauce
32,50*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Bunter Zupfsalat /Pommes-Frites /Preiselbeeren
32,50*

*Bunte Blattsalate & Kirschtomaten
Balsamico Hausdressing
Verschiedene gebratene Fischfilets & Garnele
Baguette
28,50*



*Rumpsteak vom Argentinischen Rind
Würzige Kräuterbutter/ Kalbsjus
Steakhouse-Pommes
38,50*

*Zartes Steak vom Kalbsrücken
Broccoli/Steinpilzrahm
Hausgemachte Butterspätzle
34,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
26,50*

*Gebratene Lamm-Medallions
Gebratenes Tomaten -Gemüse
Gewürzreis
34,50*



Dessert

*Hausgemachtes Joghurteis
Himbeeren - Coulis /Beeren/ Gebäck
8,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne
7,50*

*Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Crème Brûlée
5,00*

*Affogato
4,90*

*Hausgemachtes Sorbet 3,00
Mit Sekt 5,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*