



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Maishähnchenbrust

Feines Ratatouille / Cognacsauce / Rosmarinkartoffeln

Marinierte Erdbeeren

Schokoladeneis und Sahne

€ 31,50

4 Gang Menü

Burrata mit zweierlei Sommertomaten

Rote Zwiebeln / Pinienkerne / Basilikum / Alter Balsamico

Filet vom Landuro Schwein

Zweierlei Zucchini / Pilze in Rahm / Kräutertagliatelle

Mousse von der weißen Schokolade

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

€ 35,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia D, I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl

€ 3,80

Karottencremesüppchen D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet und Lardo aus Colonnata D, G

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico

€ 13,80

Frisch vom Feld G

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I

€ 12,80

Kleiner Gemischter Salat G

€ 4,80

*Das Essen
soll zuerst das Auge erfreuen
dann den Magen.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger A, D, I

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

Hellmann's Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

BBQ Burger D, I, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / knuspriger Speck / Salat / Tomate

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A, I

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine

€ 18,80

Zanderfilet krossgebraten B, D

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

€ 22,80

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce A, G, I

Café de Paris Butter / Speckbohnen / Pastinaken-Gratin

€ 31,80

Zum Anfangen

Burrata mit zweierlei Sommertomaten

Rote Zwiebeln / Pinienkerne / Basilikum / Alter Balsamico



€ 10,80

Matjesfilet B, D

Fruchtiger Apfel-Stangensellerie-Salat

€ 12,80

Salate vom Markt mit

Gebratenen Champignons / Kirschtomaten



€ 13,80

Vegan

Zitronen Risotto

Glacierten Zitronen / Lauch



€ 12,80

Hauptgerichte

Doraden Filet auf der Haut gebraten A, B, D

Gemüse in Prosecco Schaum / Minikartoffeln

€ 24,80

Maishähnchenbrust – Krosse Haut D

Feines Ratatouille / Cognacsauce / Rosmarinkartoffeln

€ 18,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

Zweierlei Zucchini / Pilze in Rahm / Kräutertagliatelle

€ 19,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus A, I

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

€ 24,80

Rehschnitzel paniert A, I

Bratkartoffeln / Preiselbeeren

€ 26,80

Mal Anders

Spare-Ribs D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat

€ 14,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,50

Marinierte Erdbeeren

Schokoladeneis und Sahne € 7,50

Mousse von der weißen Schokolade A, D

Erdbeer-Rhabarber-Ragout € 7,50

Eiskaffee D

€ 5,10

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,40

Eisschokolade D

€ 5,10

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,40

Auf Vorbestellung

Tomahawk Steak ca. 1kg (2-3 Personen)

€ 87,50

Paella mit Meeresfrüchten (ab 4 Personen)

pro Person € 24,50

Versuchungen

sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wieder kommen.

Oscar Wilde