



### **3 Gang Menü**

#### **Violettes Kartoffelsüppchen**

Gerösteter Speck / Lauch

#### **Filet vom Landuro Schwein**

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

#### **Sorbet Variation**

Dreierlei Sorbet der Saison

**€ 32,50**

### **4 Gang Menü**

#### **Tartar vom gebeizten Lachs**

Orangensenf-Sauce / Rucola

#### **Karottencremesüppchen**

Kokosmilch / Orange

#### **Kalbsragout**

Gebatene Zucchini / Polenta

#### **Schokoladentarte**

Beerenfrüchte in Rotwein

**€ 43,50**

## Unsere Klassiker – Gibt's Immer

### **Hausgemachtes Rosmarin Focaccia** |

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,20

### **Karottencremesüppchen** <sup>D</sup>

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 13,80

### **Frisch vom Feld** <sup>E, G</sup>

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip <sup>A, D, I</sup> € 13,80

### **Gemischter Salat**

€ 4,80

## *Das Essen*

*soll zuerst das Auge erfreuen*

*dann den Magen.*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

## Hauptgerichte

### **Unser Klassik Cheese Burger** <sup>D, I</sup>

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

Hellmann's Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

### **BBQ Burger** <sup>D, I, L</sup>

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

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

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** <sup>A, I</sup>

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 18,80

### **Lachsfilet gebraten** <sup>B, C, D</sup>

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 25,80

## Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

### Vorweg zum Anfangen

**Violettes Kartoffelsüppchen** D, E

Gerösteter Speck / Lauch € 6,80

**Vitello tonnato** B, D, E

Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapernäpfel € 13,80

**Tartar vom gebeizten Lachs** B, L

Orangensenf-Sauce, Rucola € 14,80

### Vegetarisch

**Tagliatelle** A, D, I

Mit Avocado-Pesto € 12,80

**Spinatknödel mit brauner Butter** A, D

Gemischter Salat € 14,80

### Hauptgerichte

**Kalbsragout**

Gebratene Zucchini / Polenta € 17,80

**Filet vom Landuro Schwein** A, D, I

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 20,80

**Rinderfiletspitzen in Rotweinjus** A, I

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 24,80

**Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce** A, G, I

Café de Paris Butter / Speckbohnen / Pastinaken-Gratin € 32,80

### Mal Anders

**Spare-Ribs** D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat € 15,80

## Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

### **Sorbet Variation**

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,80

### **Schokoladen-Tarte** A, D, I

Beerenfrüchte in Rotwein € 7,80

### **Eiskaffee** D

€ 5,20

### **Eiskaffee mit Sahne**

€ 5,60

### **Eisschokolade** D

€ 5,20

### **Eisschokolade mit Sahne** D

€ 5,60

## Feierlichkeiten

**Gerne nehmen wir uns für Ihre Fragen und Wünsche Zeit. Hierzu bitten wir sie einen Termin zu vereinbaren.**

*Versuchungen*  
sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wieder kommen.

Oscar Wilde

**A** Eier / **B** Fisch / **C** Krebstiere / **D** Milch/ **E** Sellerie / **F** Sesam  
**G** Schwefeldioxid und Sulfite / **H** Erdnüsse / **I** Getreide glutenhaltig  
**J** Lupine / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere  
Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.