



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Filetspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison

€ 36,50

4 Gang Menü

Frischer Salat vom Markt klein

Gebratene Champignons / Pinienkerne

Radieschen-Schaumsuppe

Butter-Croutons / Radieschen-Blätter-Pesto

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Schokoladen Mousse

Mandarinensorbet

€ 42,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia |

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,20

Karottencremesüppchen ^D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 13,80

Frisch vom Feld ^{E, G}

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I € 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 ^{D, I}

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

Hellmanns Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

BBQ Burger ^{D, I, L}

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 ^{A, I}

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 18,80

Lachsfilet gebraten ^{B, C, D}

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 25,80

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Radieschen-Schaumsuppe D, I

Butter-Croutons / Radieschen-Blätter-Pesto € 7,80

Frischer Salat vom Markt

Gebratene Champignons / Pinienkerne



klein € 8,80
groß € 12,80

Tramezzini mit D, I

Thunfisch / Krabben / Hellmanns Mayonnaise €10,80 € 14,80

Vegetarisch

Gebackenes Sellerieschnitzel A, D, I

Auf Ragout von roten Linsen € 12,80

Hauptgerichte

Spare-Ribs D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat € 15,80

Zitronen-Hähnchenbrust auf Prosecco Schaum D, I

Glacierter Junger Lauch / Butterreis € 17,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

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

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 24,80

Tagliatelle mit Meeresfrüchten A, B, I

€ 15,80

Mal Anders

Strammer Max de Lux D, E, L

Filet vom Landuro Schwein / Bacon / Avocado

Tomaten / Wachtelspiegelei € 17,80

Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratkartoffel E, G

6 Stück € 8,80

8 Stück € 10,80

10 Stück € 12,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,80

Schokoladen Mousse A, D

Mandarinensorbet € 8,80

Eiskaffee D

€ 5,40

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,70

Eisschokolade D

€ 5,40

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,70

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.