

Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbet der Saison

€ 32,50

4 Gang Menü

Hausgebeizter Lachs

(Orangen / Cognac)

Kartoffelrösti / Kräuterdip

Zitronensorbet

Mit Prosecco

Kalbsrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste

Barolo-Jus / Gemüsebeet / Tagliatelle

Palatschinken

Topfenfüllung

€ 45,50

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

Gebratene Wachtelbrüstchen

Feiner Couscous Salat / Aprikosen-Chutney

	klein	groß
	€ 11,80	€ 15,80

Antipasti misto

Gegrilltes Gemüse mit Balsamico / Tomate & Mozzarella
Mailänder Salami / Serrano-Schinken / Parmesanflocken

	€ 10,80	€ 14,80
--	---------	---------

Hausgebeizter Lachs A, D, I

(Orangen / Cognac)
Kartoffelrösti / Kräuterdip

	€ 10,80	€ 14,80
--	---------	---------

Vegetarisch

Tortelli A, D, I

Limonen & Basilikum / Pesto / Tomatensugo / Rucola

		€ 13,80
--	--	---------

Hauptgerichte

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

		€ 20,80
--	--	---------

Kalbsrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste D, I

Barolo-Jus / Gemüsebeet / Tagliatelle

		€ 24,80
--	--	---------

Rinderfiletsteak

Kräuterbutter / Grüne Bohnen
Meersalz-Kartoffelspalten

		€ 32,80
--	--	---------

Doraden-Filet I

Limetten-Olivenöl / Gemüse vom Markt

		€ 25,80
--	--	---------

Mal Anders

Spare-Ribs D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat

		€ 15,80
--	--	---------

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

Palatschinken A, D

Topfenfüllung € 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.

