

Vorspeisen...

Gemischter Salat mit Knusperkernen mit unserem Hausdressing und Knusperbrot	4,90
Ziegenkäse im Filoteig mit Honig, knackigem Salat und Baguette	8,50
Filet vom hausgeräucherten Aal auf Schwarzbrot, mit Kräuterrührei	12,50

... und hausgemachte Suppen

Pfefferrahmsuppe mit Feigen Das Original - nur bei uns!	5,50
Wildkraftbrühe mit frischen Pilzen Unser neuer Favorit - müssen Sie probieren!	6,50

Leiden Sie an einer Lebensmittelallergie?

Sprechen Sie uns gern an!

Wir halten auch einen Ordner für Sie bereit, der Ihnen alle wichtigen Informationen zu unseren Speisen bietet. So können Sie Ihren Aufenthalt bei uns

unbeschwert genießen!

Unser Fisch, lecker-frisch

Lachsfilet auf Pfifferlingrisotto 18,50
verfeinert mit Kräutern und Gemüsecrunch

Zanderfilet, auf der Haut gebraten 19,50
serviert auf Saisongemüse,
dazu Rieslingschaum und Dillkartoffeln

Über weitere Angebote
informiert Sie unser Service-Personal.

Wildspezialitäten

Hausgemachtes Wildgulasch 16,50
mit frischen Pilzen und Spätzle

Frischer Wildbraten des Tages 19,50
mit frischen Pilzen, Rotkohl und Röstikroketten

Fleisch- und Geflügelgerichte

Halbe Ente – aus dem Ofen 18,50
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

'Mixed Grill Grüner Jäger' 19,50
Schweinefilet und Rumpsteak auf
Bohnen und deftigen Bratkartoffeln,
dazu knuspriger Speck und Kräuterbutter

Wiener Schnitzel - vom Kalbsrücken 19,50
mit lieblichem Gurkensalat und Pommes frites

Zarter Rinderbraten 18,50
vom südamerikanischen Grain-Fed-Rind
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

... und ab zwei Personen:

Châteaubriand Gärtnerin p. P. 32,50
doppeltes Rinderfiletsteak, am Tisch tranchiert,
mit Sauce Béarnaise, Champignons,
bunter Gemüseplatte und Rösti-Kroketten

Fleischlos glücklich...

Gebratene Serviettenknödel	12,50
mit frischen Pilzen in Rahmsoße, Kresse und gemischtem Salat	
Gefüllter Kräutercrêpe	12,50
mit Ratatouille, überbacken mit Grana Padano, dazu ein kleiner Salat	

Südamerikanisches Grain-Fed-Beef

Rinderfiletsteak - 180g	24,50
Rinderfiletsteak - 250g	31,50
herzhaftes Rumpsteak – 200g	22,50
herzhaftes Rumpsteak – 280g	29,50

Alle Steaks servieren wir – wenn Sie keinen
anderen Wunsch äußern – medium gebraten.

Beilagen:

Champignons mit Zwiebeln und Bratkartoffeln oder
bunter Salat und Ofenkartoffel mit Sour Cream
- immer mit hausgemachter Kräuterbutter

„Das große Finale“ - unsere Desserts

Gemischtes Eis - drei Kugeln mit Sahne	3,90 4,50
„Kein-Eiskaffee“ - oder doch? wenn Sie eigentlich kein Dessert mehr möchten – eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso	3,90
Knusperkugel ‚Now and forever‘ eine Kugel Mango-Joghurteis im Schoko-Knuspermantel, dazu Mangokompott	4,90
Crème brûlée - der Klassiker mit frischen Beerenfrüchten	6,50
„Eis & Heiß“ –Vanilleeis mit Sahne zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis, dazu heiße Rumkirschen, oder Himbeeren oder heiße Schokoladensoße	6,00

Alle Preise in Euro,
inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer.