

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit Milchschaumhäubchen und Kürbiskernöl

5,80 Euro

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (VEGAN)

Vom Hokkaido, mit Pinienkernen und Kürbiskernöl

5,80 Euro

Klare Rinderkraftbrühe

mit Grießknödeln, Maultaschen, Markklößchen und Gemüse Brunoise

6,20 Euro

Kleiner Salatteller

*Feldsalat, Blattsalat, Alfalfa Sprossen in hausgemachter Kräuter Vinaigrette
auf verschiedenen Rohkostsalaten*

5,20 Euro

Salate

Salat „Ginkgo“

*Gebratene Rumpsteak-Medaillons an Rapunzel- und Blattsalaten,
Pinienkerne, Croutons & Pesto, dazu Baguette*

15,70 Euro

Winterlicher Salat (VEGAN)

*Sautierte Champignons & Kräuterseitlinge in frischen Kräutern
geschwenkt, auf Rapunzel- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Balsamico Dressing*

10,20 Euro

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel

*aus Blattspinat, Champignons
in Weißburgunder - Rahmsoße*

13,50 Euro

Kürbisisotto (VEGAN)

mit Patisson und sautierten Kräutersaitlingen

14,80 Euro

Gnocchi Pfanne (auch VEGAN)

*Hausgemachte Gnocchi mit mediterranem Gemüse
& frischen Kräutern in Tomatencremesoße,
mit Parmesan überbacken*

12,30 Euro

Fleisch Gerichte vom Kalb

*Medaillons vom Kalbsrücken,
rosa gebraten, Kräuterseitlinge, mit Spätzle und
Zuckerschoten-Karottengemüse
25,50 Euro*

Fleisch Gerichte vom Rind

*Rumpsteak Argentinien
Rosa gebraten, wahlweise mit Röstzwiebeln in Soße
oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
25,80 Euro*

*Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
mit Meerrettich Veloutè, Kartoffeln,
saure Gurke, Preiselbeeren und frisch geriebenem Meerrettich
15,80 Euro*

Wild Gerichte

*Hirschragout
in Preiselbeer Rahmsoße mit Spätzle und Apfelrotkraut
19,80 Euro*

*Filet vom Hirsch
Rosagebraten, mit Spätzle und Rotkohl
25,20 Euro*

Fleisch Gerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“, paniert

dazu Pommes frites

12,80 Euro

Jägerschnitzel paniert,

mit Champignons in Rahmsoße dazu Pommes frites

14,80 Euro

Bauernschnitzel paniert,

mit Speck und Zwiebeln in einer kräftigen Dunkelbiersoße

dazu Pommes frites

14,80 Euro

Cordon Bleu, paniert,

vom Schweinerücken, mit Krustenschinken und Emmentaler

Käse gefüllt, dazu Pommes frites

15,80 Euro

Fisch Gerichte

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

mit Butterkartoffeln an Noilly Prat Soße dazu Gemüse

22,20 Euro