

Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Nudeln

5,2

Meerrettichschaumsuppe

mit Kracherle

5,9

Bunter Salatteller 5)

Blatt und Rohkostsalate

5,0

Feldsalat 5)

mit Speck und Kracherle

7,0

Rindercarpaccio

mit Limonen - Olivenöl
und Parmesanspänen

12,5 / 15,0

Kleiner Vorspeisenteller :

Rauchforellentatar , Meerrettichsüpple

Wildfrikadelle mit Mango Chutney

11,0

Salat und ???

Fitnesssteller:

Putenschnitzel in der
Knusperpanade mit bunten
Salaten⁵⁾

15,8

Rumpsteak mit Zwiebeln

und bunten Salaten 5)

21,0

Vegetarisch :

Tagliolini

mit Blattspinat ,Birnen
Walnüssen und Ziegenfrischkäse

15,9

Verehrte Gäste,
gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte oder das Servicepersonal
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Zartes Kalbgeschnetzeltes

in Rahmsauce mit Rösti

16,5 / 18,5

~ ~ ~ ~ ~

Rehragout

mit Pilzen, Knöpfe

und Preiselbeeren

16,9 / 18,9

~ ~ ~ ~ ~

Cordon bleu vom Kalb

mit Gemüse vom Markt

und Kroketten

21,0

~ ~ ~ ~ ~

„Bandnudeln Pierrot“

Gambas, Knoblauch,

getrocknete Tomaten und Parmesan,

rassig abgeschmeckt

17,8

~ ~ ~ ~ ~

Schottischer Lachs „Loch Duart“

gebraten, an Limonen Sauce

mit Nudeln

22,5

~ ~ ~ ~ ~

Rumpsteak vom Angusrind

mit Cognac-Pfeffersauce und Pommes frites

22,8

~ ~ ~ ~ ~

Wienerschnitzel (Kalb)

Pommes frites und Salatteller 5)

17,5/ 19,5

~ ~ ~ ~ ~

Braten Sauce Extra 1,0

Rahm Sauce Extra 1,5

Menü

Feldsalat
an Honig- Apfeldressing
mit gehobeltem Parmesan

~ ~ ~ ~ ~

Gebratene Rehmedaillons
mit Kräuterseitlingen , Selleriepüree
Rosenkohl und Ravioli mit Rehfüllung

~ ~ ~ ~ ~

Creme brûlée
mit Maracuja-Bananen Sorbet

Menü: 31,5

Nur Hauptgang : 22,8

Weinempfehlung :

Weingut Moosmann

Spätburgunder Rosé

0,25l / 7,0

Möchten Sie gerne mit Gutschein oder EC Karte bezahlen,
geben Sie uns bitte **vor** Rechnungstellung Bescheid. Vielen Dank