

Suppen/ Vorspeisen

Rinderkraftbrühe/ Flädle
5,2

Pfifferlingrahmsuppe
5,9

Bunter Salatteller
der Saison
5,0

Vitello Tonnato
kaltes Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern
11,8/ 15,0

Salat

Fitnesssteller:
Putenschnitzel / Knusperpanade / bunte Salate 5)
15,8

Elsässer Wurstsalat 1)2) 3) 4) 5)
8,8

Salat Chef :
Gebratener Fisch des Tages / bunte Salatplatte / Holunderblüten Dressing 5)
19,5

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

Unsere Preise sind in €uro inklusive MwSt.

Frische Pfifferlinge

in Rahm / hausgemachte Butterrösti

17,9

~ ~ ~ ~ ~

Medaillons vom heimischen Reh

Holunder Sauce / Gemüse / Knöpfe

22,9

~ ~ ~ ~ ~

Kalbschnitzel natur

Cognac Rahmsauce / frische Pfifferlinge

Knöpfe

17,9 / 19,9

~ ~ ~ ~ ~

Cordon bleu vom Kalb

Gemüse vom Markt / Krokette

21,5

~ ~ ~ ~ ~

„Bandnudeln Pierrot“

Gambas / Knoblauch

getrocknete Tomaten / rassig abgeschmeckt

Parmesan

17,8

~ ~ ~ ~ ~

Rumpsteak vom Angusrind

Cognac Pfefferrahmsauce / Pommes frites

22,8

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

Vielen Dank

Menü

Kleiner Vorspeiseteller :
Rote Bete / Ziegenfrischkäse
gebratene Garnele / Vitello Tonnato



Rehnüsschen aus dem Wok
knackiges Gemüse / asiatisch abgeschmeckt / Nudeln



Buchholzer Erdbeeren
grüner Pfeffer / Spargel und Waldmeistereis

Menü : 33,8

Nur Hauptgang : 21,0



„Tipp vom Chef“

Doraden Filet
grüner Spargel / Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln
22,0



WG Buchholz / Sexau

2018 Sauvignon Blanc Kabinett trocken
0,25l / 7,0

Öko-Weingut Gretzmeier / Merdingen

2018 Auxerrios Kabinett trocken
0,25l / 7,5