

## Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe / Nudeln

7,5

Meerrettich – Rahmsuppe / Kracherle

7,9

Saisonaler Salatteller

Endivien & Rohkostsalate 2)5)

7,9

Rote Bete Carpaccio

karamellisierter Ziegenfrischkäse / Orange / Feldsalat

15

## Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiämter Pute

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

22,9

Gebratenes Kalbsrückensteak

mit Orangen Sauce

Marktgemüse / Nudeln

32

Kohlrabi im Knuspermantel **V**

Rahmlauch / Kartoffelpüree

23,9

\*\*\*\*\*

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt, und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1 € / Rahm Sauce 2 €

Verpackung: 1 €

### Cordon bleu vom Kalbsrücken

(Raclette Käse & gek. Schinken gefüllt) 1)3)5)

Pommes frites

28,5

### Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac -Pfeffer Sauce / Pommes frites

29,9

### Gebratenes Filet vom Schottischen Lachs

Dill- Velouté / feine Nudeln / Gemüse garnitur

33

### Gesottener Rindertafelspitz

Bouillonkartoffeln / Meerrettich Sauce / Preiselbeeren

24,8

### Dessert:

#### „Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso /Vanille Eis

Eierlikör / Sahne

7,9

#### Heiße Kirschen im Glas

Schokoladen Eis / Sahne

8,8

#### Orangen Cremé Brûlée

Tonkabohnen Eis

9,5

\*\*\*\*\*

Verehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit  
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.