

Zur Vorspeise empfehlen wir:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Meerrettich-Rahmsuppe mit Kracherle

8

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 25)

7,5

Endiviensalat

Apfel & Walnüsse

6,8

Carpaccio vom Hirschrücken

Walnuss-Vinaigrette & Salatbouquet

18,8

Hauptgerichte:

Fitnessteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute

Blatt und Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter dressing 25)

22,8

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac- Pfeffer Sauce / Pommes frites

29,5

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind

Schmorzwiebeln / Spätburgunder Sauce / Knöpfele

29

„Bandnudeln Pierrot“

Feine Bandnudeln / Garnelen / Knoblauch / Chili / Parmesan

24



Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2€

Gebrätene Filet vom Isländischem Seesaibling
Blattspinat / cremige Zitronen Sauce / Forchheimer Drillinge
31

Cordon bleu von der Kalbshüfte
(mit Emmentaler Käse & Schinken gefüllt)
Pommes frites
26,5

Züricher Kalbsrahmgeschnetztes
Pilze / Knöpfe / Gemüse garnitur
26,5 / kl. 23,5

Rote Bete Risotto / Ziegenfrischkäse V
gebratener Rosenkohl / geröstete Nüsse
22,8

Dessert:

Birnensorbet / Williams / Birnenkompott
8,8

„Schwarz –Weiß“
Vanilleeis / Sahne / warme Schokoladen–Nougat Sauce
9,8

„Espresso Küsschen“
Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne
7,5

Orangen Crème brûlée
Passionsfrucht Sorbet
9



Menü:

Marinierter Kohlrabi / geblämmter Ziegenfrischkäse

Orange & Salatbouquet

16,5

Maispouarden Brust „Supreme“

Rote Bete Risotto / gebrätener Rosenkohl / geröstete Nüsse

27,8

Kokos Panna-Cotta / Ananas / Mango Eis

9

Menü komplett: 48

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Weingut Moosmann Buchholz:

Grauburgunder Kabinett trocken 0,25l / 8,2

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