

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe / Flädle

7,5

Meerrettich – Rahmsuppe / Kracherle

7,9

Vörstetter Feldsalat

gehacktes Ei / Walnüsse²⁾⁵⁾³⁾

9,8

Bunter Salatteller

Endivien / Rohkost / Joghurt dressing ²⁾⁵⁾³⁾

7,8

Gebratenes Filet vom Reh

Pilzsalat / Sesam / Kürbiscreme / Ruccola Pesto

17,9

Hauptgerichte:

Kalbsrückensteak mit Orangen Sauce

Marktgemüse / Kroketten

32

Cordon bleu von der Kalbshüfte

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

Pommes frites

27,5

Rote Bete Risotto **V**

Ziegenfrischkäse / Brokkoli

22,9

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

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

Verpackung: 1 €

Rumpsteak vom Angus Rind
Cognac -Pfeffer Sauce / Pommes frites
29,8

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
Rote Bete Risotto / Meerrettich Sauce
33

Hirschragout in Spätburgunder geschmort
Pilze / Birne / Preiselbeeren/ Knöpfe
25,5

Dessert:

„Espresso Küsschen“
Doppelter Espresso, Vanille Eis
Eierlikör / Sahne
7,9

Heiße Kirschen im Glas
Schokoladen Eis / Sahne
8,5

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.