

Vorspeisen:

Klare Kartoffel – Gemüsesuppe mit Pfifferlingen

8,9

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt Dressing 2)5)

7,5

Kalter Kalbstafelspitz

Pfifferling Vinaigrette / Curry Mayonaise / Salatbouquet

16

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiämter Pute

Blatt und Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter dressing 2)5)

22,8

Rumpsteak vom Angus Rind

Schmorzwiebeln / Spätburgunder Sauce / Knöpfele

29,5

Cordon bleu von der Kalbshüfte

(mit Emmentaler Käse & Schinken gefüllt)

Pommes frites

26,5

Gebratenes Filet vom Seeteufel & Garnelen „Asien Style“

knackiges Gemüse / Kokosmilch / grüner Curry / Basmatireis

31,5

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.
Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 € Verpackung 1€

Spinatknödel **V**

Butterschmelze / Tomaten / gehobelter Parmesan

22

Medaillons vom Maibock (Reh)

Holundersauce / Gemüse / Knöpfe

32

Rehragout aus heimischer Jagd

Apfel / Knöpfe / Preiselbeeren

Kl. Portion 22,5 / 24,5

Zartes Kalbs – Rahmgeschnetzeltes

frische Pfifferlinge / Butter Rösti

27,9

Dessert:

Dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets

Erdbeer & Mango Coulis / frische Früchte

9,5

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,5

Kleine Eis Meringe

Meringe / Buchholzer Beeren / Vanilleeis / Sahne

8,8

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