

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

7,9

„Schwarzwald Vitello“

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz

Rauchforellen Cremé & Kapern

16

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

22,9

Hausgemachte Spinatknödel V

Pilzrahmagout / Schmelztomaten/ Nussbrösel

23

Cordon bleu vom Kalb

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

Pommes frites

28,8

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

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

Gebratenes Lachsfilet

Tomaten-Aprikosen Salsa / Basmatireis

32

Rumpsteak vom Angus Rind

Schmorzwiebeln / Spätburgunder Sauce

Bohnen & Knöpfe

33

Rehnüsschen aus dem Wok

mit asiatischen Aromen / Gemüse / Basmatireis

33,5

Dessert:

Kleines Dessert:

Orangen Crème brûlée & Zitronensorbet

6

Himbeer-Joghurtmousse im Glas

Sauerrahmeis / Mandelkrokant

7,8

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,9

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

Menü:

Spargelsalat mit marinierter Buratta

Grüner Spargel / Buratta / Erdbeeren / Basilikum

16,8

Medaillons vom Landschwein Filet

Cognac Rahmsauce / frische Pfifferlinge / Knöpfe

28

Lavendel Parfait mit Buchholzer Beeren

9,8

Menü: 49,8

Unsere Weinempfehlung:

WinzerGenossenschaft Buchholz / Sexau

2023 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken

0,25l / 7,9

Weingut Moosmann Buchholz

2023 Grauer Burgunder Kabinett trocken

0,25l / 8,5