

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Meerrettich – Rahmsuppe mit Kracherle

7,9

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt Dressing 2)5)

7,5

Vörstetter Feldsalat

mit Speck & Kracherle 2)5)3)

9,8

Rote Bete Carpaccio

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Orange
und Feldsalat 2)5)

15

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute
Blatt & Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter dressing 2)5)

22,8

Cordon bleu von der Kalbshüfte

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

Pommes frites

26,5

Semmelknödel V

Lauchgemüse und gebratene Pilze

22,8

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
Schmorzwiebeln
Spätburgunder Sauce & Knöpfe
29,5

Doradenfilet gebraten
Lauchgemüse, Kartoffeln & Thymianjus
31

Aus heimischer Jagd

Rehragout
mit Rotkraut, Knöpfe & Preiselbeeren
25,5 / kl. 23,5

Rehmedaillons
Holunder Sauce, Selleriepüree & feine Nudeln
33

Dessert:

Schwarz – weiß
hausgemachtes Vanilleeis
warme Schokoladen- Nougat Sauce & Sahne
9,8

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

Tonka-Bohnen Crème Brûlée
mit Mango Sorbet
9,5

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