

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt Dressing 2)5)

7,5

Vitello „Schwarzwald Style „

Kalbstafelspitz / Rauch-Forellencreme

Kapern / Rote Bete

16

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiämter Pute

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

22,5

Rumpsteak vom Angus Rind

Schmorzwiebeln / Bärlauch-Butter

Bohnen / Rotwein Sauce / Knöpfe

31

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac- Pfeffer Sauce / Pommes frites

29,5

Cordon bleu von der Kalbshüfte

(mit Emmentaler Käse & Schinken gefüllt)

Pommes frites

26,5

Gebratenes Filet vom Island Seesäbbling

Kräuter Velouté / feine Nudeln / Gemüse

32

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

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

Menü:

Burrata (cremiger Mozzarella)

Erdbeeren / Basilikum / Pinienkerne / Salatbouquet

15

Saltim bocca vom Kalb

Feines Kalbschnitzel mit Rohschinken & Salbei

Spargel-Risotto & Schmelztomaten

27

Vanille Panna-cotta

frische Früchte / Himbeer Coulis / Mango Sorbet

9

Menü komplett: 48

Vegetarisch: Spargel-Risotto **V**

Grüner & weißer Spargel / Ziegenfrischkäse

Kürbiskerne / Schmelztomaten

24

Dessert:

Joghurt Rahm Eis / Rhabarber Kompott

weißer Schokoladenschaum

9,8

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,5

Orangen Crème brûlée / Passionsfrucht Sorbet

9

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