

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:

Frühlingsalat mit gebratenen Forellenfilets

knackigen Blatt& Rohkostsalaten / Curry Mayonaise

22,8

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute

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

22,5

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

Zanderfilet an der Haut gebraten

Frühlingsgemüse / Orangen – Buttersauce / Petersilien Kartoffeln

31

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

Joghurt Rahm Eis / Rhabarber – Kompott

weißer Schokoladenschaum

9,8

Menü komplett: 48

Dessert:

Vanille Panna-cotta

frische Buchholzer Erdbeeren/ Erdbeer Sorbet

9

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,5

Orangen Crème brûlée / Passionsfrucht Sorbet

9

„Schwarz – Weiß“

Vanilleeis / Sahne / warme Schokoladen-Nougat Sauce

9,8

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