

Unsere Empfehlungen

Vorspeise:

Blattsalate der Saison im Hausdressing mit
gebratenen Garnelen und Pilzen

19,50



Vegetarisch und Vegan:

Dreierlei Knödel (Spinat, Provencale, Rote Bete)
mit zerlassener Butter, Parmesan und Salatgarnitur

19,50

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise
gratiniert dazu Kartoffelrösti

18,00

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti

16,50

Gebratenes Marktgemüse / Tomaten-Zitrus-Sud /
weiße Bohnen / Chili dazu Kartoffele

19,00

Unsere Fischempfehlung:

Fischgrillteller mit Gewürzbutter und Kartoffele

26,50

Hauptgerichte:

Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen, Champignons und Kartoffelrösti	27,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	24,50
Schweinszünge in Madeira mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	22,00
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Portweinglace mit Apfelrotkraut und Kroketten	27,00

Dry-Aged-Beef für Steakliebhaber aus eigener Reifung:

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettanteil 250g	34,00
Rumpsteak 200g	33,00
300g	39,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus
oder Kräuterbutter

Wählen Sie ihre Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Rösti,
Bratkartoffeln oder mit buntem Salatteller