

Vorspeisen ...

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf 9,50

Rucolasalat

mit Cherrytomaten und Himbeervinaigrette

Hausgemachtes Rindercarpaccio 12,50

mit Rucola, Parmesan und Karpernapfel

Fitness -Salat in Orangen-Jngwer-

Vinaigrette

10,50

mit Goji-Beeren, Cranberries,
Granatapfelkernen, Avocado, Chia-
Samen, Sonnenblumen- Kürbis- und Pinienkernen

... und hausgemachte Suppen

Pfefferrahmsuppe mit Feigen 5,90

diesen unverwechselbaren Geschmack erleben
Sie nur bei uns!

Rinderkraftbrühe

5,90

mit reichlich Einlage

Leiden Sie an einer Lebensmittelallergie?
Sprechen Sie uns gern an!

Unser Fisch, lecker-frisch

Gebratene Lachsfiletwürfel 19,50
auf Bandnudeln in Spinat-Gorgonzolasoße, dazu
ein kleiner Salat!

Hamburger P(f)annfisch 18,50
gebratene Fischfilets, serviert auf Bratkartoffeln
und feiner Dijonsensoße, dazu ein kleiner Salat

'Gedünstetes Steinbeißerfilet' 19,50
auf Fenchel-Tomaten-Gemüse, mit Wildreis und
weißem Béchamelschaum

Zanderfilet auf der Haut gebraten 19,50
auf Weißweinschaum mit Champagnerkraut,
Croûtons und Weintrauben

Außerdem bieten wir ein wechselndes
Angebot an tagesfrischem Fisch, wie z.B.
Scholle, Bachsaibling, Seeteufel,
Steinbutt, Seezunge ... - fragen Sie uns!

Fleisch- und Geflügelgerichte

'Mixed Grill Grüner Jäger' 21,50

Schweinefilet, Putenbruststeak und Rumpsteak auf Zwiebel-Champignons und deftigen Bratkartoffeln, dazu knuspriger Speck und Kräuterbutter

Wiener Schnitzel – vom Kalbsrücken 19,50

mit lieblichem Gurkensalat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Gegrillte Putensteaks 17,50

mit Coleslaw und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Gebratene Schweinefiletmedaillons 18,50

mit hausgemachten Spätzle in Champignonrahm, dazu gebratener Mandelbrokkoli

Außerdem halten wir immer auch **deftige und regionale Spezialitäten** für Sie bereit. Fragen Sie die Bedienung!

... und ab zwei Personen:

Chateaubriand Gärtnerin p. P. 34,50

doppeltes Rinderfiletsteak (ca. 600gr), am Tisch tranchiert,

mit Sauce Béarnaise, Champignons, bunter Gemüseplatte und Rösti-Kroketten (Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit ca. 40 Minuten dauert)

Steaks, Steaks, Steaks

Rinderfilet, New Zealand - 180g	25,50
Rinderfilet, New Zealand - 250g	32,50
Rumpsteak, Südamerika – 200g	23,50
Rumpsteak, Südamerika – 280g	28,50

Wählen Sie zwei Beilagen (im Preis enthalten):
gemischter Salat, grüner Salat, Champignons,
blonde Zwiebeln, Brokkoli, grüne Bohnen, Mais,
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sour-Cream,
Pommes frites Rösti-Kroketten, Knoblauch-
Baguette

...und eine Soße:

Barbecuesoße, Pfeffersoße, Madeirasoße

... oder bevorzugen Sie Kräuterbutter?

Wildspezialitäten

Hausgemachtes Wildgulasch 16,50
mit frischen Pilzen und Spätzle

Frischer Wildbraten des Tages 19,50
mit frischen Pilzen, Bohnen oder Rosenkohl und
Röstikroketten.

Hubertusplatte 23,50

Wildbraten und gebratenes Wildrückensteak mit
frischen Pilzen, Röstikroketten, Rosenkohl,
Bohnen Calvadossauce und Preiselbeeren

Fleischlos glücklich...

Quinoabratlinge	12,50
Auf Pfannengemüse und Tomatensoße	
Gemüsequiche	10,50
Mit Kräuterschaum	

Rund um die Bratkartoffel mit...

Zartem Roastbeef 'kalt'	18,50
mit Salat, Gewürzgurke und hausgemachter Remouladensoße	
Sauerfleisch	16,50
vom Schweinenacken, mit Salat, Gewürzgurke und hausgemachter Remouladensoße	
Halb und Halb	17,50
zartes Roastbeef 'kalt' und Sauerfleisch mit Salat, Gewürzgurke und hausgemachter Remouladensoße	

Leckere Kleinigkeit...

Vesaplatte	16,50
Bratenaufschnitt, Roastbeef, Pfefferbeißer, hausgemachtes Mett, Bergkäse, Obazda, hausgemachtes Schmalz, dazu ofenfrisches Krustenbrot	

Alle Preise in Euro,
inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer

„Das große Finale“

- unsere Desserts

Gemischtes Eis - drei Kugeln 3,90
mit Sahne 4,50

„Kein-Eiskaffee“ - oder doch? 3,90
wenn Sie eigentlich kein Dessert mehr möchten –
ein doppelter Espresso mit einer Kugel Eis

Knusperkugel – final destination 4,90
Eiskrem weiße Schokolade im Krokantmantel mit
Chili-Orangenchutney

Panna Cotta 5,50
auf Fruchtspiegel

Crème Brûlée 6,50
mit heißen Kirschen

Crêpes Suzette oder Framboise 6,50
mit Orangensauce oder Himbeersauce

Moussé Au Chocolat 6,50
auf Marc de Champagne-Creme mit Kumquat-
Minz-Ragout