

Vorspeisen

Gebackene Champignons in Semmelpanade	7,90 €
mit Knoblauchmayonnaise und Toast	
Rindercarpaccio auf frischem Rucola	12,90 €
fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle, aromatisiert mit Basilikumöl, und Balsamico Parmesan und Brot	
Ziegenkäse aus dem Ofen	9,70 €
mit Honig gebackener Ziegenweichkäse im Pfännchen, garniert mit Walnüssen, getrockneten Feigen, ein paar Blättern Wildkräutersalat und Kirschtomaten, dazu ein kleines Brötchen	
Curry-Cocossuppe	7,20€
duftend nach Obst und exotischen Gewürzen und ein wenig Cocos, dazu ein Hähnchenfilet in der Holzklammer	
Parmesan-Cremesuppe	6,50 €
mit frischen Feigen, Basilikum, roten Zwiebeln und Feigenchutney	

Salate, und mehr...

Als Vorspeise oder kleines Hauptgericht	14,90 €
Herzhafte Gewürze Garnelen in Olivenöl gebraten auf Rucola mit Aoli, Grand Padano und Brot	
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten	10,90 €
Mit frischen Feigen, Basilikum, roten Zwiebeln und Feigenchutney	
Wildkräutersalat Ziegenkäse	13,90 €
panierter Ziegenweichkäse mit Honig, Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Steinsalz und bunter Pfeffer, Balsamico und Basilikumöl, Sour-Cream und Brötchen	
Fitnesssteller	15,90 vegetarisch 12,90 €
knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst, dazu herzhaft gegrillte Putenstreifen und Brot, wahlweise mit Sauerrahmdressing oder Balsamico Dressing	

Hauptspeisen

Tortilla Aubergine-Wildkräuter	14,90 €
gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse, knackigem Wildkräutersalat und Paprikastreifen. dabei Schottisch - Zwiebel Chutney und Sour Creme	
Truthahn-Sahneschnitzel	18,90 kl.Portion 16,90 €
mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand-Sauerrahm und Kräutern, obenauf gebratene Champignons, dazu Kroketten und Salat	
Rumpsteak Haus-Hofmeister	28,90 €
250g deutsches Rumpsteak -top gereift- frisch gegrillt mit Kräuterbutter und Steakhauspommes	
Rumpsteak Whiskey-Pfeffer	29,80 €
250g deutsches Rumpsteak frisch gegrillt mit einer Whiskey-Pfefferrahmsoße dazu Kroketten	
Känguru Steaks vom Grill.	25,50 €
250 Gramm zarte Steaks medium gebraten. mit Rosa-Pfeffer-Buttersoße überbacken. dazu Rösti und Ratatouille Gemüse	
Schweizer Sahnelendchen	17,90 €
zartes Schweinfilet gegrillt mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kroketten	
Lammhüftsteaks Provenzalisch	25,90 €
-sehr zart- mit provenzalischen Gewürzen mariniert auf einer provenzalischen Rotweinssoße angerichtet. Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse Gemüse	
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten	26,90 €
auf Bandnudeln mit einer Pernod-Safransoße und Ratatouille Gemüse	

Schnitzel Karte

Schweineschnitzel Jäger Art	18,90 €
mit einer Champignons Rahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat	
Schweineschnitzel Wiener Art -Schnitzel PUR-	16,90 €
mit Pommes Frites und Salat	



Schweineschnitzel Jäger Art	18,90 kl. Portion 16,90 €
mit einer Champignons Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat	
Schweineschnitzel Wiener Art -Schnitzel PUR-	16,90 kl. Portion 14,90 €
mit Pommes Frites und Salat	
Schnitzel Whiskey Pfeffer	18,90 kl. Portion 16,90 €
mit einer Pfeffersauce dazu Pommes Frites und Salat	
Gemischter Salatteller	4,90 €
mit frischen Salaten der Saison wahlweise mit Schmand oder Balsamico Dressing	