

 **Vorspeisen**

<b>Gebackene Champignons in Semmelpanade</b>	<b>7,90 €</b>
mit Knoblauchmayonnaise und Brot	
<b>Rindercarpaccio auf frischem Rucola</b>	<b>12,90 €</b>
fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle, aromatisiert mit Basilikumöl, und Balsamico dazu Parmesan und Brot	
<b>Ziegenkäse aus dem Ofen</b>	<b>10,70 €</b>
mit Honig gebackener Ziegenweichkäse im Pfännchen, garniert mit Walnüssen, getrockneten Feigen, ein paar Blättern Wildkräutersalat und Kirschtomaten, dazu Ciabatta	
<b>Curry-Cocossuppe</b>	<b>7,20€</b>
duftend nach Obst und exotischen Gewürzen und ein wenig Cocos, dazu ein Hähnchenfilet in der Holzklammer	
<b>Zuckerschoten-Spinatcremesuppe</b>	<b>6,80 €</b>
mit leichter Knoblauchnote, würzig und vegetarisch	

 **Salate, und mehr...**

<b>Herzhafte Gewürze Garnelen in Olivenöl gebraten</b>	<b>14,90 €</b>
Auf etwas Rucola mit Aoli, Grand Padano und Brot	
<b>Wildkräutersalat Ziegenkäse</b>	<b>13,90 €</b>
panierter Ziegenweichkäse mit Honig, Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Steinsalz und bunter Pfeffer, Balsamico und Basilikumöl, Sour-Cream und Brötchen	
<b>Fitnesssteller</b>	<b>15,90 vegetarisch 12,90 €</b>
knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst und Sauerrahmdressing Dazu herzhaft gebratene Putenstreifen und Brot	

 **Hauptspeisen**

<b>Tortilla Aubergine-Wildkräuter</b>	<b>14,90 €</b>
gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse, knackigem Wildkräutersalat und Paprikastreifen. dabei Schottisch - Zwiebel Chutney und Sour Creme	
<b>Truthahn-Sahneschnitzel</b>	<b>18,90 kl.Portion 16,90 €</b>
mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand-Sauerrahm und Kräutern, obenauf gebratene Champignons, dazu Kroketten und Salat	
<b>Rumpsteak Haus-Hofmeister</b>	<b>28,90 €</b>
deutsches Rumpsteak -top gereift- frisch gegrillt mit Kräuterbutter und Steakhauspommes	
<b>Rumpsteak Whiskey-Pfeffer</b>	<b>29,80 €</b>
deutsches Rumpsteak frisch gegrillt mit einer Whiskey-Pfefferrahmsoße dazu Kroketten	
<b>Schweizer Sahnelendchen</b>	<b>17,90 €</b>
zartes Schweinfilet gegrillt mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kroketten	
<b>Lammhüftsteaks Provenzalisch</b>	<b>27,50 €</b>
-sehr zart- mit provenzalischen Gewürzen mariniert auf einer provenzalischen Rotweinssoße angerichtet. Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse	
<b>Wolfsbarschfilet in Butter gebraten</b>	<b>26,90 €</b>
auf Bandnudeln mit einer Pernod-Safransoße und Ratatouille Gemüse	
<b>Schweineschnitzel Jäger Art</b>	<b>18,90 groß 20,90 €</b>
mit einer Champignons Rahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Schweineschnitzel Wiener Art -Schnitzel PUR-</b>	<b>16,90 groß 20,90 €</b>
mit Pommes Frites und Salat	
<b>Schnitzel Whiskey Pfeffer</b>	<b>18,90 groß 20,90 €</b>
Mit einer Pfeffersoße dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Gemischter Salatteller</b>	<b>4,90 €</b>
mit frischen Salaten der Saison wahlweise mit Schmand oder Balsamico Dressing	



**Frisch aus dem Ofen**

**Flammkuchen Paprika Mais**

**10,50 €**

Dünner Boden mit Crème fraîche als bunter Genuss mit Paprika, Mais, Weichkäse und Kräutern verfeinert.  
Bestreut mit etwas Rucola

**Flammkuchen Lachs-Lauch**

**11,90 €**

Für mehr Abwechslung sorgen Lachs und Lauch auf dem typischen Flammkuchenboden mit Crème fraîche  
Lecker mit Nordischen Gewürzen und bestreut mit etwas Rucola