

Vorspeisen

Gebackene Champignons in Semmelpanade

mit Knoblauchmayonnaise und Brot

8,90

Rindercarpaccio auf frischem Ruccola

fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle

aromatisiert mit Basilikumöl und Balsamico

dazu Parmesan und Brot

12,90

Ziegenkäse aus dem Ofen

mit Honig gebackener Ziegenweichkäse im Pfännchen, garniert mit
Walnüssen, getrockneten Feigen, ein paar Blättern Wildkräutersalat
und Kirschtomaten, dazu Ciabatta

10,90

Curry-Cocossuppe

duftend nach Obst und exotischen Gewürzen und ein wenig Cocos

dazu ein Hähnchenfilet in der Holzklammer 7,90

Zuckerschoten-Spinatcremesuppe

mit leichter Knoblauchnote, würzig und vegetarisch

7,20

Salate und mehr.....

Als Vorspeise oder kleines Hauptgericht

Herzhafte Gewürze Rotgarnelen in Olivenöl gebraten

auf etwas Rucola mit Aoli, Grand Padano und Brot

14,90€

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse oder mit gebackenen Champignons und Knoblauchmayonnaise

panierter Ziegenweichkäse mit Honig, Wildkräutersalat mit
Kirschtomaten, Steinsalz und bunter Pfeffer, Balsamico und
Basilikumöl

Sour-Cream und Brot

15,50

Fitnesssteller

knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst und
Sauerrahmdressing

dazu herzhafte gegrillte Putenstreifen und Brot

16,90

vegetarisch 13,90

Hauptspeisen

Tortilla Aubergine-Wildkräuter

gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse,
knackigem Wildkräutersalat und Paprikastreifen.
dabei Schottisch - Zwiebel Chutney und Sour Creme

17,90

Truthahn-Sahneschnitzel

mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand-Sauerrahm und
Kräutern, obenauf gebratene Champignons,
dazu Kroketten und Salat

20,50 kl.Portion 17,90

Tagliarini mit gebratenen Rotgarnelen

mariniert mit etwas Knoblauch, Curry und aromatischem
Zitronenpfeffer, Frühlingszwiebeln und Parmesan

18,90

Rumpsteak Haus-Hofmeister

deutsches Rumpsteak -top gereift-

frisch gegrillt mit Kräuterbutter und Steakhauspommes

31,90

Rumpsteak Whiskey-Pfeffer

deutsches Rumpsteak frisch gegrillt

mit einer Whiskey-Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten

33,50

Schweizer Sahnelendchen

zartes Schweinfilet gegrillt mit frischen Champignons,

Sauce Hollandaise und Gouda überbacken,

dazu Kroketten

19,90

Lammhüftsteaks Provenzalisch

-sehr zart- mit provenzalischen Gewürzen mariniert

auf einer provenzalischen Rotweinsauce angerichtet.

Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse

30,90

Wolfsbarschfilet in Butter gebraten

auf Bandnudeln mit einer Pernod-Safransauce

und Ratatouille Gemüse

28,90

Schweineschnitzel Jäger Art

mit einer Champignon- Rahmsoße

dazu Pommes Frites und Salat

19,90

Schweineschnitzel Wiener Art -Schnitzel pur-

mit Pommes Frites und Salat

17,90

Schnitzel Whiskey Pfeffer

mit einer Pfeffersoße dazu Pommes Frites und Salat

19,90

Gemischter Salatteller

mit frischen Salaten der Saison

wahlweise mit Schmand oder Balsamico Dressing

5,90