

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

13,90

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

15,90€

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

17,90

vegetarisch 14,90

Hauptspeisen

Truthahn-Sahneschnitzel

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

22,90 kleinere Portion 19,90

Tagliarini mit gebratenen Rotgarnelen

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

20,50

Rumpsteak Haus-Hofmeister

Angus Rumpsteak gegrillt

frisch gegrillt mit Kräuterbutter und Steakhauspommes

31,90

Rumpsteak Whiskey-Pfeffer

Angus Rumpsteak gegrillt

mit einer Whiskey-Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten

33,50

Schweizer Sahnelendchen

zartes Schweinfilet gegrillt mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Gouda überbacken,
dazu Kroketten

20,90

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

Unsere Soßen sind Hausgemacht

Schweineschnitzel Jäger Art

mit einer Champignon- Rahmsoße

dazu Pommes Frites und Salat

21,90 kleinere Portion 19,90

Schweineschnitzel Wiener Art -Schnitzel pur-

mit Pommes Frites und Salat

19,90 kleinere Portion 17,90

Schnitzel Whiskey Pfeffer

mit einer Pfeffersoße dazu Pommes Frites und Salat

21,90 kleiner Portion 19,90

Gemischter Salatteller

mit frischen Salaten der Saison

wahlweise mit Schmand oder Balsamico Dressing

5,90

Spezialitäten des Hauses

Sommersalat

mit einem Sesamdressing und erfrischend gesäuert mit einem Apfelessig aus dem Barrique, Fetakäse mit etwas Knoblauch im Pfännchen gebacken

caramelisierter grüner Spargel und Kirschtomaten

gehobelter Parmesan und Laugengebäck

18,50

Fiocchetti Gorgonzola

kleine Teigtaschen mit Gorgonzola gefüllt

karamellierte Birnenwürfel, Cashewnüsse und Mohn

frisch geriebener Parmesan und Rucola

16,90

Tortilla Aubergine-Wildkräuter

gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse,

knackigem Wildkräutersalat und Paprikastreifen.

dabei Schottisch - Zwiebel Chutney und Sour Creme

17,90

Sommerlicher Lachs

hausgebeizte Lachssteaks auf knackigen Salaten

mit einem Sesamdressing und erfrischend gesäuert mit einem Apfelessig aus dem Barrique

caramelisierter grüner Spargel und Kirschtomaten

gehobelter Parmesan und Laugengebäck

26,50