



## 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

7,60



## **Salate und mehr.....**

### ***Als Vorspeise oder kleines Hauptgericht***

#### ***Herzhafte Gewürze Rotgarnelen in Olivenöl gebraten***

auf etwas Rucola mit Aoli, Grand Padano und Brot

16,90 €

#### ***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

16,90

#### ***Fitnesssteller***

knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst und  
Sauerrahmdressing

dazu herzhafte gegrillte Putenstreifen und Brot

vegetarisch 15,90

18,90

#### ***Gemischter Salatteller***

Frischer saisonaler Salatteller, wahlweise mit Schmand- oder  
Balsamico-Dressing

5,90



## Hauptspeisen

### ***Truthahn-Sahneschnitzel***

mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand-Sauerrahm und  
Kräutern,

obenauf gebratene Champignons, dazu Kroketten und Salat

kleinere Portion 20,90

23,90

### ***Tagliarini mit gebratenen Rotgarnelen***

mariniert mit etwas Knoblauch, Curry und aromatischem  
Zitronenpfeffer,

etwas Sahne, Frühlingszwiebeln und Parmesan

21,90

### ***Rumpsteak Haus-Hofmeister***

Angus Rumpsteak gegrillt

frisch gegrillt, gewürzt mit einem Kräuter-Steakgewürz und  
Meersalzflocken

dazu Kräuterbutter und Steakhauspommes

32,90

### ***Rumpsteak Whiskey-Pfeffer***

Angus Rumpsteak gegrillt

mit einer Whiskey-Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten

33,90



***Schweizer Sahnelendchen***

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

21,90

***Lammhüftsteaks Provenzalisch***

-sehr zart- mit provenzalischen Gewürzen mariniert  
auf einer provenzalischen Rotweinsauce angerichtet.  
Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse

32,90

***Schweineschnitzel Jäger Art***

mit einer Champignon-Rahmsauce  
dazu Pommes Frites und Salat

22,90

***Schweineschnitzel Wiener Art – Schnitzel pur***

mit Pommes Frites und Salat

20,90

***Schnitzel Whiskey Pfeffer***

Mit einer Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites und Salat (kleinere  
Portion 19,90)

22,90



## Spezialitäten des Hauses

### ***Wolfsbarschfilet in Butter gebraten***

auf feinen Bandnudeln mit einer würzig aromatischen

Pernod-Safransoße

dazu Ratatouille Gemüse

29,90

### ***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