

SUPPE / VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel		4,60
<i>Beef broth with liver dumpling</i>		
Kürbiscremesuppe mit Brotchips		5,60
<i>Pumpkincream soup with bread chips</i>		
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet		9,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>		
Hausgemachtes Gänseleber-Terrine mit Apfel-Chutney und Toast		10,90
<i>Homemade goose liver parfait with apple chutney and toast</i>		
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Salatbouquet		10,90
<i>Beef fillet carpaccio with a salad bouquet and grated parmesan</i>		

Gambas im Pankomantel mit süß-saurer Fruchtsauce und Salatbouquet	3 Stück	10,90
<i>Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad</i>		
	6 Stück	17,90

HAUPTGANG  
FISCH

Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste ( <b>grätenfrei</b> ) mit Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln		14,90
<i>Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes</i>		

Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln		18,50
<i>Grilled fillet of native salmon trout with potatoes</i>		

HAUPTGANG  
FLEISCH

Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites		14,90
<i>Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips</i>		

Kotelette vom freilaufenden Salzwiesenschwein Natur gebraten oder paniert dazu Kartoffel-Wedges (ca. 350g Rohgewicht)		19,90
<i>Pork cutlet Nature or breaded with Country-Potatoes</i>		

Lammhüftsteak in der Garten-Kräuterkruste mit Kartoffelplätzchen		21,90
<i>Lamb hip steak in herb crust and potato-herb-rolls</i>		

Schweinefilet in Cognac-Rahmsauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen		19,90
<i>Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls</i>		

Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Maiskolben und Kartoffel-Wedges		23,90
<i>Rump steak with corn on the cob and potato wedges</i>		

Reispfanne „Paella Art“ (VEGAN - Safran-Reis mit bunten Gemüse)		9,90
<i>Rice pan paella type (saffron rice and vegetables)</i>		

Tagliatelle (Bandnudeln) mit Gambas und Bärlauch Pesto dazu Cocktailtomaten		17,90
<i>Tagliatelle with shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes</i>		

Sie können sich gemischten Salat oder Tagesgemüse zum Preis von **€ 4,20** dazu bestellen

Je Beilagenänderung berechnen wir **€ 1,50** ! Bitte haben Sie Verständnis.

Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kreditkarten**.

Wir stimmen Produkte und Speisen gerne auf Ihre individuellen Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Allergiker-Karte) ab.