

Unsere Speisekarte



Dienstag bis Sonntag, je 12:00 – 14:00 und 18:00 – 21:00 Uhr ★ ★ ★ ★

Suppen & Vorspeisen

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– dazu Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
<i>Sommerliche Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i>	€ 6,80
<i>Spargelcremesuppe</i>	€ 6,80
<i>Anti Pasti Variation</i>	€ 12,80
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i>	€ 13,80

Fleischgerichte

<i>Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee¹ & hausgemachte Knöpfe</i>	€ 24,80
<i>Sauerbraten vom heimischen Wild an Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen</i>	€ 24,80
<i>Zarte Schweinemedallions an Waldpilzsauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfe</i>	€ 26,80
<i>Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Rosenkohl, Speck und Kräuterkartoffelgratin</i>	€ 28,50

Fischgerichte



€ 24,50

Gebratene Wisperforelle aus der Region
mit grünem Salat und Neuen Kartoffeln

Pochierter Lachs an Dill – Senf – Sauce
dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln

€ 25,00

Kabeljaufilet, gebraten, an Hummersauce
dazu Grillgemüse und Reis

€ 26,80

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Ratatouille



€ 12,80

Glasnudeln mit gebratenem Gemüse



€ 17,50

Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes, dazu Kräuterquark

€ 14,80

Spargel im Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

€ 22,50

Spargelzeit!

Deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Butter, oder Sauce Hollandaise

€ 24,50

dazu: - roher & gekochter Schinken

€ 5,50

- kleines Lachsfilet

€ 6,50

– - kleines Schweinefilet

€ 6,50

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter Schokokuchen mit frischen Beeren
und einer Vanille – Minze – Sauce

€ 7,80

Erdbeerparfait an Karamellsauce

€ 8,80

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig
Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Kleine Karte



<i>Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Griechischer Salat mit frischem Bagutte</i>	€ 13,80
<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– mit Oliven und Kräuterquark	€ 6,80
<i>Spundekäs`mit frischem Baguette</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Quiche</i>	€ 12,50
<i>Kaltes Roastbeef vom Kalb an Knoblauchsauce, dazu frisches Baguette</i>	€ 22,80
<i>Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch:</i>	
- mit frischem Kräuterquark	€ 9,80
- Ratatouille  Vegan	€ 12,80
-Tranchen vom gebeizten Lachs	€ 13,80
<i>Gulasch vom heimischen Wild</i>	
dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ¹ & hausgemachte Knöpfe	€ 24,80

Süßes zum Abschluss

<i>Eiskaffee^{1,6} / Eis Schokolade¹</i>	€ 6,80
<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne¹</i>	€ 6,00
<i>3 Kugeln Eis¹</i>	<i>ohne Sahne</i> € 5,80
<i>Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!</i>	€ 3,50/St.

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig

Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.