

Unsere Speisekarte

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



Suppen & Vorspeisen

Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter	€ 4,50
– dazu Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
Sommerliche Kaltschale, tagesaktuell	€ 6,00
Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise	€ 6,80
Kräutersuppe	€ 6,80
Anti Pasti Variation - (auch  Vegan möglich)	€ 12,80
Griechischer Salat mit frischem Baguette	€ 13,80

Fleischgerichte

Sommersalat mit Hähnchenbruststreifen	€ 14,80
Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ¹ & hausgemachte Knöpfle	€ 24,80
Sauerbraten vom heimischen Wild an einer Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen	€ 24,80
Zarte Schweinemedallions an einer Waldpilzsauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfle	€ 26,80
Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,50

Fischgerichte



<i>Gebratene Wisperforelle aus der Region mit grünem Salat und Neuen Kartoffeln</i>	€ 24,50
<i>Pochierter Lachs an einer Dill – Senf – Sauce dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln</i>	€ 25,00
<i>Gebratenes Kabeljaufilet an einer Hummersauce serviert mit Grillgemüse und Reis</i>	€ 26,80
<i>Zwei Stück Matjesfilet eingelegt in Sauerrahm mit Zwiebel, Gurken, Äpfel und Kartoffeln - kalt serviert</i>	€ 13,80

Vegetarische Gerichte

<i>Ofenkartoffel mit Ratatouille</i>	 <i>Vegan</i>	€ 12,80
<i>Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes, dazu Kräuterquark</i>	 <i>Vegan</i>	€ 14,80
<i>Glasnudeln mit gebratenem Gemüse</i>	 <i>Vegan</i>	€ 17,50

Süßes zum Abschluss

<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Beeren und einer Vanille – Minze – Sauce</i>	€ 7,80
<i>Erdbeerparfait an Karamellsauce</i>	€ 8,80

Kleine Karte

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

Süßes zum Abschluss

Eiskaffee ^{1,6} / Eis Schokolade ¹		€ 6,80
Gemischter Eisbecher mit Sahne ¹		€ 6,00
3 Kugeln Eis ¹	ohne Sahne	€ 5,80
Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!		€ 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.

Kleines für den Nachwuchs

Chicken Nuggets

dazu Pommes und Ketchup/Mayonnaise¹

€ 8,50

Pasta mit Tomatensauce

€ 5,80

Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce

€ 5,80

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise¹,

€ 3,80

....Süßes danach?

Sahneeis, Kuchen und Desserts nach Tagesangebot – unsere Kellner beraten Sie gerne!