

Speisekarte

Suppe:

€

Kürbisrahmsüppchen

4,20

Vorspeisen:

Frische Blattsalate der Saison

3,90

mit hausgemachtem Himbeerdressing

Feldsalat mit knusprig gebratenen Speck und Kartoffel - Dressing

5,50

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

7,50

an Kartoffelpuffer

Säckchen, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Blattspinat

7,90

und Walnüssen, serviert auf Tomatenkompott

Französische Entenleber mit warmen Äpfeln, Zimtsauce,

9,80

und in Cognac eingelegten Rosinen

Nudelgerichte:

Fettuccine mit Gambas und bunten Gemüsestreifen

9,80

Tagliatelle mit Steinpilzsahnesauce

9,80



Fleischgerichte:

€

*Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln
und Marktgemüse* 14,50

*Schweinemedallions rosa gebraten, auf Calvadosrahmsauce,
flambierten Äpfeln und bunten Nudeln* 16,50

Gefüllte Perlhuhnbrust an Morchelrahm und Schinkennocken 17,00

*Lammkrone in der Kräuterkruste, serviert mit gebratenem Knoblauch
und gratinierten Rahmkartoffeln* 18,50

*Rinderfilet im Speckmantel mit Rotweinschalotten, Bratkartoffeln
und Marktgemüse* 19,50

Wild:

*Rehrücken im Speckmantel mit einer Weinberg-Pfirsichsauce
und Nussnudeln* 21,50

Fisch:

*Zanderfilet unter der Thymiankruste, auf Tomaten-Gin Spiegel,
dazu servieren wir Schwenkkartoffeln* 14,50

Dessert:

Hausgemachtes Lebkuchen und Spekulatius parfait mit eingelegten Pflaumen 6,50

Gebratene Apfelscheiben mit karamelisierten Nüssen und Walnusseis 5,50

Schokoküchle mit Zartbitterfüllung auf Himbeerspiegel 4,50

