

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Croûtons

6,90 €

Gepökelter Lachs

mit Sahnemeerrettich und Blattsalaten

10,80 €

Kürbis-Pilzsalat

mit gepfeffelter Frischkäsecreme

10,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit eigenem Öl

7,50 €

Rinderkraftbrühe

mit Flädle und Gemüsestreifen

6,90 €

Zwischengericht

Flammkuchen

mit Hokkaido, Ziegenkäse, Rucola und karamellisierten Walnüssen

13,20 €

Hauptgerichte

*Rindertafelspitz an Meerrettichsauce
mit Bouillonkartoffeln und eingelegtem Gemüse*
24,80 €

*Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzen in Rahm
mit Spitzkohl und Serviettenknödel*
25,20 €

Pulled pork im knusprigen Ciabatta mit frischen Salaten garniert
16,80 €

*Rumpsteak vom Angusrind mit Knoblauch-Pfefferbutter
gebackene Tomate und Herzoginkartoffeln*
29,50 €

*Deftiges Wildgulasch
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle*
22,80 €

*Hähnchenbrustfilet unter der Pinienkernkruste
Thymianjus, gebratenes Gemüse und Nudeln*
22,80 €

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet an Walnussbutter
im Kürbis-Nudelnest*
25,80 €

*Gebratenes Lachsfilet an Limettenbuttersauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln*
26,20 €

Vegetarisch

Hausgemachte Serviettenknödel

mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern

13,50 €

Überbackenes Graupenrisotto

mit Kürbisragout

13,00 €

Vegan

Tomatenreis

mit gebratenen Austernseitlingen

14,20 €

Dessert

Polenta mit karamellisierten Walnüssen

pochierten Birnenspalten und Vanilleeis

8,20 €

Hausgemachtes Schokoladenparfait

mit frischen Früchten

7,90 €

Kürbis- Crème brûlée

7,90 €