

Kalte Vorspeisen

Zartes Räucherlachs-Tatar // Sesamstangen
€ 8,90

Geräucherte Barbarie Entenbrust
// mariniertes Feldsalat // Preiselbeerschmand
€ 10,50

Rindercarpaccio
// Rucola // gehobelter Parmesan
€ 11,90

Suppen

Lauchcremesuppe // Kartoffelstroh
€ 5,90

Karotten-Ingwer-Suppe // Zimtrôutons
€ 6,50

Rinderkraftbrühe // Speckknödel // frische Kräuter
€ 6,50

Salate

Kleiner gemischter Salatteller
// knackige Blattsalate // Hausdressing
€ 4,90

Großer gemischter Salatteller
// gebratene Schwammerl
€ 10,90

Winterlicher Blattsalatteller mit Himbeerdressing mariniert
// Serrano Schinken // Honig Pomelo
€ 12,50

„Fitnesssalat“
Großer gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch
// saisonale Früchte
€ 13,90

Großer gemischter Salatteller
// gebratene Garnelen
€ 17,50

Fleischgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust // glacierte Karotten
// Basmati Reis // Thymiansauce
€ 16,50

Schweinefiletmedaillons
// mediterranes Gemüse // cremige Polenta
€ 19,50

Kalbsrahmgeschnetztes in Pilzrahm
// hausgemachte Kräuterspätzle
€ 19,50

Zwiebelrostbraten
// Speckbohnen // Bratkartoffel
€ 20,90

Rosa gebratener Lammrücken
// Ratatouille Gemüse // Kartoffelgratin
€ 22,50

Fischspezialitäten

Lachssteak

// Gemüse Couscous // Limetten-Currysauce

€ 19,90

Doradenfilet

// Mandelbrokkoli // Petersilienkartoffel // Proseccosauce

€19,90

Zanderfilet

// Dill Tagliatelle // Weißweinschaum

€ 21,50

Saiblingsfilet

// Blattspinat //Trüffelrisotto

€ 22,90

Nudeln

Grüne Bandnudel

// gebratene Pilze // leichte Knoblauchsauce

€ 13,50

Pesto Bandnudeln

// Kirschtomaten // Gambas

€ 14,80

Lachsrahmnudeln

// serviert im Parmesankorb

€ 15,50

Dessert

Nussparfait // Mangoragout
€ 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse // Fruchtspiegel
€ 7,50

Sorbetvariation // frische Früchte // Minze
€ 8,50

Hausgemachte Waffel // Heiße Himbeeren // Vanilleeis
€ 8,90