

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Croutons
(Vegan)
7.50

Bruschetta
mit Cherrytomaten, Knoblauch,
Basilikum, Schwarzwurzel und Parmesan
(Vegetarisch)
7.50

Salat

Warmer Ziegenkäse
mit kandierten Nüssen, Blattsalat, Honig, Beeren
und Himbeervinaigrette
(Vegetarisch)
15.50

Wintersalat
Wildkräutersalat, Granatapfelkerne, Cherrytomaten
sautierter Schwarzwurzel und Vinaigrette
11.50

mit gebratener Hähnchenbrust
17.50

mit hausgebeiztem Lachs
19.50

Pasta

Kamut - Spaghetti
mit Cherrytomaten, Schwarzwurzel, Frühlingslauch,
Pinienkernen und Rucola
13.50

dazu gebratene Hähnchenbrust
5.50

dazu Seehechtfilet
8.50

Snacks & Deftiges

Curryfleischwurst

mit hausgemachter Currysauce, Pommes Frites und Krautsalat
10.50

Clubsandwich

Roastbeef, Bacon, Spiegelei, Remoulade, Blattsalat, Tomate
und roten Zwiebeln
12.50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remoulade, Gewürzgurkenfächer und Bratkartoffeln
15.50

Hausgebeizter Lachs

mit hausgemachtem Kartoffelrösti, Honig - Senf - Dillsauce
und Salatbukett
15.50

Vegetarisch

Vegane Maultaschen auf Ratatouille

mit Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Tomate, Paprika und Knoblauch
15.50

Veganer Burger

hausgemachtes Patty, geräucherte Mayo, Karamellzwiebeln, Veganer Käse,
Gewürzgurke und Tomate
16.50

Glasiertes Wintergemüse

mit Rosenkohl, Bunte Möhren, Kohlrabi ,Pastinake
und Steckrüben - Karottenpüree
11.50

Bauernomelette

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salatbukett
11.50

Ratatouille

mit Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Tomate, Paprika und Knoblauch
9.50

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Kalb
mit Gurkensalat, Pommes Frites und Zitrone
22.50

Schweineschnitzel Wiener Art
Gurkensalat, Pommes-Frites, Zitrone
14.50

Hausgemachter Wildburger
mit Preiselbeeren, Blauschimmelkäse, Estragon - Mayonnaise, gebackenen Zwiebeln
und Tessiner Burgerbrötchen von Bäckerei Mechau
16.50

Roastbeef
Aufschnitt vom rosa gebratenen Roastbeef, Remoulade, Gewürzgurke
und Bratkartoffeln
19.50

Schweinekotelette vom Gran Parino
mit gedünstetem Grünkohl, Bacon - Vinaigrette, Steckrüben - Karottenpüree
und Rotweinjus
21.50

Seehechtfilet
mit glasiertem Gemüse, Orangen – Pfeffersauce und Maispolenta
19.50

Dessert

Hausgemachtes Crumble
mit Apfelkompott, Joghurt und
Vanilleis
8.50

Creme Brulee
7.50