

## Vorspeisen

### **Kräutersalat | Karamell | Ziegenfrischkäse**

Buntes aus dem Salatbeet | Kirschtomate | Kresse | süße Kürbiskerne  
Mango- Chili-Chutney | Baguette

14,20 €

## Salatteller

### **Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamicodressing**

Kresse | geröstete Kerne | Goji-Beeren | Croûtons | Baguette

#### wahlweise

**als großer Salatteller**

11,50 €

**mit gebratenen Landhuhnbrust-Streifen** „regionales Produkt“

14,50 €

## Suppen

### **Schaumsuppe von der Pastinake**

Rauchlachsstreifen

9,50 €

## Hauptgerichte | Steaks

### **Gebratenes Steinbuttfilet**

Krustentiersoße | Gemüse | Tagliatelle

29,50 €

### **Barberie-Entenbrust**

Rosmarin- Honiglack | Karottenpüree | Sesam-Polenta

23,90 €

### **Rosa Gebratenes vom Lamm**

Kräuterjus | Bohnen-Cassoulet | Serviettenknödel

28,60 €

### **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | bunter Blattsalat

24,60 €

### **Saftiges Secreto Steak vom Iberico Schwein** (Spezial Cut /zwischen Rücken & Lendenspeck)

26,90 €

### **Rinderrückensteak**

30,90 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

## Dessert

### **Dreierlei aus dem Wald**

Maronen- Vanilletarte | Waldbeer-Rahmeis | Beeren-WanTan | Crumble

10,80 €

### **Zwetschgenknödel**

Vanillerahm | Rahmeis

10,80 €