

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 €