

Vorspeisen

Flädlesuppe	€ 6,50
Karotte-Ingwercremesuppe	€ 8,50
Sommersalat mit angemachten Rohkostsalaten	€ 7,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico & Parmesan	€ 17,00
Variation von Land & Meer	€ 17,00
Ziegenfrischkäse/Anti Pasti/Coppa/Schinken/Lachs/Forellenfilet	

Sommermenü

Karotte-Ingwercremesuppe ***	Blauer Silvaner / Weingut Abril ***
Wildkräutersalat mit Holunderblütendressing, Parmaschinken & Ziegenfrischkäse ***	Weißer Burgunder / Weingut Knab ***
Limonensorbet „Lillet Wild Berry“ ***	mit Sekt aufgefüllt ***
Kalbssteak „Surf&Turf“ mit Garnele dazu Kräuterjus und Kartoffelrisotto oder Gebratenes Butterfischfilet mit Ratatouille dazu Shitakepilze und feine Nudeln oder Cremige Pasta mit Kräuterseitlinge, getrockneten Tomaten und Gartenkräutern ***	Zu den Hauptgängen servieren wir Rosé Saignee / Weingut Landerer ***
Panna Cotta im Glas mit Pirsich-Aprikosenkompott ***	Petit Tresor / Weingut Schätzle ***
4 Gang ohne Sorbet € 55,00 5 Gang € 61,00	4 Gang ohne Sekt € 19,00 5 Gang € 24,00

Für die kleinen Gäste

Spätzle mit Rahmsauce	€ 7,50
Kleines paniertes Schweineschnitzle mit Pommes Frites	€ 11,50



Hauptgänge

Jungschweinerücken mit Champignons & hausgemachten Spätzle	€ 19,50
Rind- & Schweinemedallion „Ceasar-Art“ mit Parmesan-Romanajulienne & Süßkartoffelpommes	€ 26,00
Rumpsteak an Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzle	€ 28,00
Rinderfilet medium mit Café de Paris & Süßkartoffelpommes	€ 38,00
Lachs & Scampi vom Grill auf Blattspinat, dazu feine Nudeln	€ 32,00
Duett von Hirsch & Reh an Preiselbeer-Pfeffer-Jus dazu Birne, Gemüse & hausgemachte Spätzle	€ 33,00
Rehgulasch aus heimischer Jagd mit sautierten Waldpilzen dazu Preiselbeerbirne & hausgemachte Spätzle	€ 26,00

Sommerliche & Vegetarische Gerichte

Kalbssteak „Surf&Turf“ mit Garnele dazu Kräuterjus und Kartoffelrisotto	€ 39,00
Lammrücken vom Grill mit Bohnengemüse dazu Madeirajus und Tomaten-Knödel	€ 34,00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Salzzitrone dazu Thymianrahmsauce und Kartoffelrisotto	€ 28,00
Picata Milanese vom Schweinefilet mit Champignons und Fettuccine	€ 28,00
Gebratenes Butterfischfilet auf Ratatouille und feine Nudeln	€ 32,00
Mediterrane Brotknödel mit Ratatouille, Pecorino und in Rosmarin gebratenen Pilze	€ 25,00
Cremige Pasta mit Kräuterseitlinge, getrockneten Tomaten und Gartenkräutern	€ 26,00
Sommerlicher Salatteller mit Beeren und zur Wahl: Maispoularde / Lachsforelle / gebratene Kräuterseitlingen & Shitake	€ 22,00

