



VORSPEISEN ZU BEGINN

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE. A1,L

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat

Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing



8,50 € ^{G,K}

Würzfleisch zubereitet mit Champignons

und mit Käse gratiniert

11,00 € ^{A,D,F,G,I}

Gebackene Falafelbällchen

auf mariniertem Wildkräutersalat und Joghurt-Minze-Dip



13,50 € ^{A1}

Carpaccio vom südamerikanischem Rind

mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan

17,50 € ^{G,H,I,3,6}

SUPPEN HAUSGEMACHT

ZU BEIDEN SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE. A1,L

Toskanische Strauchtomatensuppe

mit Basilikum-Olivenöl und Grissini



9,00 € ^{A1,I}

Bärlauch-Cremesuppe

mit gebackenem Gemüsestroh



9,50 € ^{A1,G,I}

VEGETARISCH GESUND & LECKER

Gefüllte Teigtaschen in Bärlauchrahm

serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan



14,80 € ^{A1,C,G,I}

Spargelstückchen in Kräuterrahm

mit gebutterten Salzkartoffeln



18,50 € ^{A1,C,F,G,K,M}

Verehrte Gäste!
Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!



HAUPTGERICHTE BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

Klaffenbacher Bratensülze 16,50 € C,K,1,2a,3,9

*zubereitet mit Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Remouladensoße und würzige Bratkartoffeln*

Frischer Stangenspargel 300g geschält 24,80 € C,G,I

*wahlweise mit geklärter Butter oder Sauce Hollandaise
serviert mit Salzkartoffeln*



Medaillons von der Hähnchenbrust 24,80 € A1,G,I

*gratiniert mit Strauchtomate & Mozzarella
an mediterranem Grillgemüse und gefüllten Teigtaschen*

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ 26,50 € A1,G,K,2,3,9

*klassisch serviert mit Apfelrotkohl
und gekochten Klößen in Semmelbutter*

Rumpsteak 200g vom südamerikanischen Weiderind 29,80 € C,D,F,G,I,K,1

*mit typischem Fettrand & hausgemachter Kräuterbutter
dazu gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise
sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse*

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten 25,50 € A1,B,D,G,I,1,4

mit geschwenkten Zuckerschoten und Safranreis

DESSERTS SÜSSE VERFÜHRUNG

Weißes Schokoladenmousse 9,50 € C,F,G

mit Rhabarber-Vanille-Confit und Baiser

Hausgebackener Schokoladenkuchen 9,50 € A,C,F,G,H

an Fruchtsoße und salziger Karamell Eiscreme

Liebe Gäste, Änderungen der Gerichte werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

Verehrte Gäste!

Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.

Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!