

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 Jungbullen *Dry Aged Beef*

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}

Geschäumtes Süsschen vom Rucola

mit Rauchlachsstreifen



9,50 € ^{A1,G,I}

VEGETARISCH GESUND & LECKER

Gefüllte Teigtaschen *auf fruchtiger Tomatensoße*

serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan



14,80 € ^{A1,C,G,I}

Gebackene Rote Bete Puffer

mit grünem Spargel in Zitronenbutter und Safranreis



18,50 € ^{A1,G}

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 <i>zubereitet mit Zwiebel und Gewürzgurke dazu Remouladensoße und würzige Bratkartoffeln</i>	16,50 € C,K,I,2a,3,9
Gekräuterte Schweinelendchen <i>mit Blumenkohlröschen in Semmelbutter und Herzoginkartoffeln</i>	23,50 € A1,G,I
Medaillons von der Hähnchenbrust <i>gratiniert mit Strauchtomate & Mozzarella auf geschwenkten Zuckerschoten und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	24,80 € A1,G,I
Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ <i>klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter</i>	26,50 € A1,G,K,2,3,9
Rumpsteak vom Jungbullen <i>Dry Aged Beef 200g</i> <i>mit hausgemachter Pfefferbutter dazu gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse</i>	29,80 € C,D,F,G,I,K,1
Nordisches Lachsfilet aus der Butterpfanne <i>mit gerahmtem Blattspinat und feinen Bandnudeln</i>	25,80 € A1,B,D,G,I,1,4

DESSERTS SÜSSE VERFÜHRUNG

Warmer Apfelstrudel <i>an Vanillerahmsoße und Vanille Eiscreme</i>	7,50 € A1,C,G,H,1
Weißes Schokoladen Mousse <i>mit Erdbeer-Minzsalat</i>	9,50 € A1,C,F,G,H

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!