

VORSPEISEN ZU BEGINN

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIERT WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat

Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing



8,50 € G,K

Gebackene Falafelbällchen

auf mariniertem Wildkräutersalat und Joghurt-Minze-Dip



13,50 € A1

Gebratene Garnelenspieße

an Seealgen-Sesamsalat und feuriger Avocado-Creme

14,80 € A1,B,F,L,3

Carpaccio vom südamerikanischen Rind

mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan

17,50 € G,H,1,3,6

SUPPEN HAUSGEMACHT

Toskanische Strauchtomatensuppe

mit Basilikum-Olivenöl und Grissini



9,00 € A1,J

Kräftige Bouillon vom Suppenhuhn

mit feinem Gemüse und Eierpfannkuchen-Streifen

9,50 € A1,C,G,I

Bärlauch-Cremesuppe

mit gebackenem Gemüsestroh



9,50 € A1,G,I

KALTE KÜCHE VESPERZEIT

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust

*Romana-Salat, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan
im klassischen Dressing*

16,80 € A1,C,D,F,G,I,K,3

Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rößlerhof


*gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse
mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl*



17,50 € A,G,H,K

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

KLASSIKER BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

Gefüllte Teigtaschen *in Bärlauchrahm
serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan*  14,80 € A1,C,G,I

Lammkeulenbraten aus dem Ofenrohr 24,80 € G,I
an mediterranem Grillgemüse und cremiger Polenta

Rinderroulade nach "Hausfrauen Art" 26,50 € A,G,I,K,2,3
*klassisch serviert mit Apfelrotkohl
und gekochten Klößen in Semmelbutter*

GRILLPLATTE HEISS & SAFTIG

Medaillons von der Hähnchenbrust 22,50 € A1,F,G,I
mit Strauchtomaten & Mozzarella gratiniert

Zarte Schweinelendchen 23,50 € A1,G,I
mit Bärlauch-Frischkäse

Rumpsteak 200g *vom südamerikanischem Weiderind
mit typischen Fettrand & hausgemachter Kräuterbutter* 29,80 € F,G,K,I

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen... C,G,K,1
*gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise
sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse*

GEWÄSSER NAH & FERN

Filet vom Roten Knurrhahn 23,50 € A1,B,C,D,F,G,I,K,M,1,4
auf geschwenkten Zuckerschoten und Bärlauch-Bandnudeln

Gebratenes Lachsforellenfilet in Zitronenbutter 25,50 € A1,B,D,G,I,1,4
mit mediterranem Grillgemüse und Safranreis

DESSERT SÜSSE VERFÜHRUNG

Weißes Schokoladenmousse 9,50 € C,F,G
mit Rhabarber-Vanille-Confit und Baiser

Hausgebackener Schokoladenkuchen 9,50 € A1,C,G,H
an Fruchtsoße und salziger Karamell Eiscreme

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

SPARGEL-MENÜ

Cremiges Spargelsüppchen

mit Butterkrusteln

9,50 € ^{A1,G}

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

an gerahmten Spargelstückchen

und gefüllten Tortelli

26,50 € ^{A1,C,F,G,I}

Tiramisu

mit Erdbeer-Minzsalat

9,50 € ^{A1,C,G,H}

als 3 Gang-Menü zum Preis von 44,00 € pro Person

Tranchen vom hausgebeizten Lachsfilet

auf Spargelsalat in Orangen-Vinaigrette

16,80 € ^{D,K}

Spargelstückchen in Kräuterrahm

mit feinen Bandnudeln



18,50 € ^{A1,C,F,G,K,M}

Frischer Stangenspargel 300g geschält

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



24,80 € ^{C,G,I}

Zusätzlich können Sie wählen

mit je einem Aufpreis von:

- mit gebratener Hähnchenbrust

6,00 € ^{A1,F}

- mit Schweinemedallions unter der Bärlauch-Frischkäsehaube

8,00 € ^{A1,G}

- mit gegrilltem Rumpsteak und Kräuterbutter

16,00 € ^{F,G,K,I}

- mit gebratenem Filet vom Roten Knurrhahn

8,00 € ^{A1,D,G}

- mit gebratenem Lachsforellenfilet

10,00 € ^{A1,D,G}

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!*