

Tageskarte

bunter Feldsalat in Balsamico Dressing mit Croutons und gebratener Geflügelleber € 10.00

*

Tomaten-Bruschetta von geröstetem Foccacia mit Parmesan-Hippe und Rucola € 10.00

*

Gebackener Brie im Strudelteig mit Preiselbeeren und Coleslaw € 9.00

*

Cremesuppe vom Neuseeland-Lamm mit kleinem Gemüse, geschmortem Lammfleisch

Lamm-Klößchen und Kartoffel-Croutons kleine Portion € 9.00

große Portion € 13.00

*

winterliche Semmeltaler mit Backpflaume und Walnüssen aus der Butterpfanne auf rote Bete-Kürbisgemüse € 15.00

*

Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

mit Filet vom Seehecht auf der Haut gebraten € 19.50

mit gebackener Blutwurst im Strudelteig € 13.00

*

Schweinerückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste an einem G'röstel von Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Möhren € 20.00

*

Hirschkeulenbraten mit kräftiger Jus, hausgemachten Schupfnudeln und Rosenkohlgemüse aus dem Ofen € 21.00

*

Brust & Keule von der Landente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Jus € 25.00

Dessert / Käse / Kuchen / Eis

Mousse au chocolat mit Schoko-Walnuss-Crossies und rotem Beerenragout	€ 9.50
*	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker an Apfelmus & Preiselbeeren	€ 10.00
*	
Rosen vom Mönchskopfkäse auf hausgebackenem Früchtebrot mit Preiselbeeren und Feigensenf	€ 10.00
*	
Pflaumen-Streusel-Kuchen vom Blech	€ 4.00
*	
Russischer Zupfkuchen	€ 4.00
*	
Frische Waffel mit Puderzucker, warmen Kirschen, Sahne und Vanilleeis	€ 7.00
*	
Portion Sahne	€ 1.00
*	
Eissorten je Kugel	€ 1.50
Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet	
*	
Schwedenbecher mit Apfelmus, 2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	€ 7.00
*	
Walnuss-Becher mit 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Karamellsauce	€ 8.00