

Tageskarte

bunter Feldsalat in Himbeer-Honig-Dressing mit gebackenem Blutwurststrudel	€ 8.00
*	
Tomaten-Bruschetta von geröstetem Focaccia mit Parmesan-Hippe und Rucola	€ 10.00
*	
rote Bete-Frischkäsekugeln mit Räucherlachscheiben auf kleinen Reibekuchen und Coleslaw	€ 11.00
*	
Cremesuppe vom Neuseeland-Lamm mit kleinem Gemüse, geschmortem Lammfleisch Lamm-Klößchen und Kartoffel-Croutons	€ 9.00
*	
Spaghetti mit geschmortem Kürbis, Blattspinat und getrockneten Tomaten in Feldsalat-Mandel-Pesto geschwenkt	
- mit Räuchertofu & leichter Olivenöl-Kräuteremulsion	€ 16.50
- mit Seehechtfilet auf der Haut gebraten und Riesling Sauce	€ 20.00
*	
8 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	€ 14.50
*	
Burgunderbraten vom Rind mit Rahmwirsing und hausgemachten Schupfnudeln in Butter geschwenkt	€ 21.00
*	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse aus der Butterpfanne	€ 18.50
*	
Brust & Keule von der Landente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Jus	€ 25.00

Dessert / Käse / Kuchen / Eis

~ Pina Colada ~ dekonstruiert

Ananas-Kokos-Espuma in der Kokoshippe mit hausgemachtem Rum-Eisparfait und kleinem Ananasragout € 9.50

*

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker an Apfelmus & Preiselbeeren € 10.00

*

Rosen vom Tête de Moine auf hausgebackenem Früchtebrot mit Weintrauben und Feigensenf € 10.00

*

Gebackener Brie im Strudelteig mit Preiselbeeren und kleiner Salatschale mit Balsamico-Dressing € 9.00

*

hausgemachte Nussecken € 3.50

Russischer Zupfkuchen € 4.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 4.50

*

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

