



<i>Aperitif Empfehlung: „Limoncello-Spritz“ Weißwein , Zitrone, Minze</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Vorspeisen</i>	
<i>Vorspeisensalat mit Mango-Vinaigrette Scharzbrot-Croutons und eingelegten Radieschen</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Sommersalat mit Mango-Vinaigrette glasierter Entenbrust</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>frittierter Doraden-Praline</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Rindercarpaccio, Zitronen-Marinade „altem Emmentaler“</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Warme Vorspeisen</i>	
<i>Klare Tomatensuppe mit Zucchini Perlen und Basilikum</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Steinpilzsuppe mit Entenbrust, Rosmarin-Croutons Chesterstange</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Kaninchenrücken im Speckmantel mit Erbsenpüree</i>	<i>€ 12,00</i>

„Drei Gang Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Sommersalat mit Dorade im Fädenteig

Schweinefilet mit Seranoschinken

Gemüse und Erbsen-Stampf

Schokoladenkuchen mit heimischen Zwetschgen

Menü Preis € 29,50

Schweinefilet Einzelpreis € 17,80

Hauptgerichte

*Argentinisches Prime Rumpsteak, 220g mit groben Pfeffer
Kräuterbutter, Belgischen Pommes Frites und Salat* € 23,00

*Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren,
Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat* € 18,00

*Halbe Französische Bauernente Á l'Orange
Rahmwirsing und Semmelknödel* € 21,00

*Fjord Forelle mit Rieslingsauce
Karotten und Spinat-Risotto* € 21,00

*Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in Rahm
Parmesan und Beilagensalat* € 16,50

Nachspeisen

Vanilleeis mit Zwetschgenkompott und Butterbrösel € 5,00

Blutorangensorbet mit Sommerbeeren € 6,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit heimischen Zwetschgen € 8,00

*Milchreis und Ananas und Kokos-Mandel-Krokant
mit Kugel Hausgemachtes Eis mit Fruchtkompott* € 5,50

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an