

Aus dem Suppentopf

1. Kartoffelsuppe

mit Trüffel

€ 7,50

2. Kalbs-Consommé

mit hausgemachten Markklößchen
und Flädle

€ 6,70

3. Schneckenrahmsuppe

mit Pastis abgerundet

€ 7,60





Vorspeisen & Salat

4. Salatteller

mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten an Balsamico-Dressing
€ 5,10

5. Feldsalat an Balsamico-Dressing

mit Speck und Kracherle
€ 8,60

6. Räucherlachs an Meerrettichmousse

im Crepeteig dazu Feldsalat-Bouquet
€ 12,80

7. ½ dutzend Weinbergschnecken

in Kräuterbutter, serviert mit Baguette
€ 8,00

8. Carpaccio vom gebeizten Hirschrücken

auf Endiviensalat mit Pinienkernen, Walnüssen und Croutons
€ 14,50

9. Geräucherte Gänsebrust auf saurem Rübensalat

€ 13,80



Fischgerichte

30. Gegrillte Scampi an Krustentiersauce
im Gemüsereisring dazu grüner Salat
€ 19,50

31. Filet vom Bachsaibling
an hausgemachter Tomatenbutter
mit Ratatouille-Gemüse und Salzkartoffeln
€ 19,00

32. Zanderfilet in Kräuterpanade
auf Kartoffel-Sellerie-Püree und einem grünem Salat
€ 18,50

Vegetarische Nudeln

33. Sellerie-Kartoffelpuffer
Piccata auf Tomaten-Concassée
€ 12,50

34. Makkaroni Terrine mit Mandeln und Pistazien
auf Blumenkohlsauce
€ 11,00



Fleisch Spezialitäten

35. Goldbraunes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit knusprigen Bratkartoffeln
€ 16,50

36. Argentinisches Rumpsteak
mit rosa Pfefferbeeren, Gemüsebouquet
und Pommes-Dauphines
€ 24,00

37. Schweinefilet im Speckmantel am Spieß gebraten
mit gehobeltem Bergkäse, Kräuterbutter, Zuckerschotten
und Kartoffelgratin
€ 21,50

38. Geschmorte Kalbshüfte aus dem Ofen
mit Thymian, Spätburgunder, Butternudeln und Salat
€ 18,70

39. Zartes geschnetzeltes von der Rehkeule
in Vanille-Portweinsauce mit Champignons, handgemachten Spätzle
und kleinem Feldsalat
€ 23,00

40. Knusprige halbe Barbarie-Ente
serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
€ 19,50

41. Hirschrückenmedaillons
in der Sesam Brotkrume an einer Sauerkirsch-Sauce,
Rahmwirsing und Serviettenknödel von der Brezel
€ 25,50



Dessert

**90. Quittencreme mit Apfel-Püfferchen
und Sanddornsauce**

€ 6,50

**91. Spekulatius Eis Parfait
mit Cranberries**

€ 7,80

**92. Weihnachts-Tiramisu
mit Sauerkirsche**

€ 7,80

**93. Karamell Eisbecher mit Krokant
und Rumfrüchten**

€ 6,50

**94. Gemischtes Eis
mit Sahne**

€ 5,50