



*„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst“*

(Francois de la Rochefoucauld)

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat Balsamico-Dressing	€ 6,00
Gänseleber Crème Brûlée Balsamico Zwiebeln Rucola	€ 10,50
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Sellerie-Rote-Beete-Salat	€ 12,50
Rindercarpaccio (rohes, dünn aufgeschnittenes, Rinderfilet) Pesto Parmesan Pinienkerne	€ 15,50

Warme Vorspeisen

Gegrillter Pulpo Weißweinsauce Bandnudeln	€ 15,00
Riesengarnelen gebraten Mango-Linsen Wan-Tan	€ 15,50
Jakobsmuschel Safransauce Lauchrisotto	€ 16,00

Suppen

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle	€ 5,50
Pastinaken Cremesuppe	€ 6,50



Hauptgang-Salate

Gemischter Salat Maishähnchen Balsamico-Dressing	€ 16,50
Surf & Turf Salat Riesengarnelen Rinderfiletstreifen Himbeer-Dressing	€ 19,50
Gemischter Salat Fischfilets	€ 18,50

Fischgerichte

Lachsforellenfilet gebraten Weißweinsauce Lauchrisotto	€ 25,50
Zanderfilet gebraten Kräutersauce Mango-Linsen Bandnudeln	€ 26,00
Fischteller gebraten Safransauce Blattspinat Salzkartoffeln	€ 27,50

Vegetarische Gerichte

Serviettenknödel Rahmpilze Gemüse vom Markt	€ 15,00
Wan-Tan-Blätter gebacken Rahmwirsing Mango-Linsen Pesto <i>(auch vegan möglich)</i>	€ 16,00
Lauchrisotto Gemüsegrissini <i>(auch vegan möglich)</i>	€ 16,50



Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Preiselbeeren Marktgemüse Pommes frites	€ 18,50
Holzfällersteak (aus dem Schweinerücken) Röstzwiebeln grüne Bohnen Schupfnudeln	€ 20,00
Schweinefilet Pilzrahmsauce Marktgemüse Serviettenknödel	€ 20,50
Maishähnchen Specksauce Rahmwirsing Kartoffelpüree	€ 21,00
Rinderrückensteak medium vom argentinischen Angusrind Kräuterbutter Marktgemüse Kroketten	€ 25,00
Zwiebelrostbraten medium vom argentinischen Angusrind Röstzwiebeln Marktgemüse Spätzle	€ 26,50
Kalbsrückensteak Bärlauch Kruste grüne Bohnen Dauphine-Kartoffeln	€ 28,00
Rinderfiletsteak medium vom argentinischen Angusrind Kräuterbutter grüne Bohnen Pommes frites	€ 34,00

Liebe Gäste, alle unsere Hauptgerichte können Sie selbstverständlich auch als kleinere Portion erhalten. (Abzüglich 2,00 Euro)



Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

Hauptgerichte:

Tafelspitz Meerrettichsauce Preiselbeeren Marktgemüse Salzkartoffeln	€ 22,00
Lammhaxe geschmort grüne Bohnen Dauphine-Kartoffeln	€ 23,50
Skreifilet Pommery-Senfsauce Blattspinat Salzkartoffeln	€ 28,00



Eis und Nachspeisen

Kugel Rahmeis	€ 2,00
Kugel Sorbet	€ 2,50
Gemischtes Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer)	€ 5,00
Gemischtes Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer) Sahne	€ 5,50
Eiskaffee oder Eisschokolade Sahne	€ 6,00
„Coupe Denmark“ Bourbon-Vanilleeis warme Schokosauce Sahne	€ 8,50
„Heiße Liebe“ Bourbon-Vanilleeis warme Himbeeren Sahne	€ 8,50
„Schwarzwaldbecher“ Bourbon-Vanilleeis Schokoladeneis marinierte Kirschen Kirschwasser Sahne	€ 9,50
„Affogato“ Doppelter Espresso Kugel Bourbon-Vanillerahmeis	€ 5,00
Kürbiskernparfait Apfel-Birnen-Kompott	€ 7,00
Crème Brûlée Obstsalat	€ 8,00
Sorbetvariation (drei Kugeln) frische Früchte	€ 8,50
Schokoladenmousse Vanillesauce marinierte Kirschen	€ 9,00
Dessertvariation	€ 10,50

Rebholz „Charly´s“ 5cl € 3,90

Die deutsche Antwort auf Portwein

(halbtrockener Likörwein in „Portweinmanier“ ausgebaut. – Von der nahegelegenen „Höri“)