

Vorspeisen, Salat & Kleinigkeiten

Geräucherte Tomatensuppe • Speckchip
5,9

Gemischter Salat • Rohkost • Kerne • Crôutons 
5,5

Würzfleisch vom Kalb • Gouda • Brot • Zitrone
7,9

Marinierte Avocado • Mandel • Zitrone • getrocknete Tomate 
8,9

Hauptspeisen

4erlei Mais

Maishähnchenbrust • Mais-Risotto • Maiskölbchen • Salzpopcorn
15,9

Geschmorte Ochsenbacke

3erlei Blumenkohl - Püree, Röschen & Popcorn -
17,5

Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurkensalat • Preiselbeeren • Zitrone
19,5

Zum Kalbsschnitzel empfehlen wir

Müller-Thurgau, halbtrocken	0,25 l	6,00 €
Weingut Büchler, Pfalz	0,1 l	2,90 €

Schweineschnitzel

Petersilien-Kartoffeln • Blumenkohl

14,9

Rinderroulade

Holunderblüten-Rotkohl • Kartoffelklößchen

15,9

Zur Rinderroulade empfehlen wir:

Oromonte Tempranillo, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut Bodegas Navarro Lopez, Spanien 0,1 l 2,90 €

Sauerbraten

Holunderblüten-Rotkohl • Kartoffelklößchen

15,5

„Black Angus“ Rumpsteak (220g Rohgewicht)

Bratkartoffeln • Salat • Kräuterbutter

22,5

Zum Rumpsteak empfehlen wir:

Merlot Veneto IGT, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut La Marea, Italien 0,1 l 2,90 €

„Black Angus“ Rumpsteak Strindberg

Zwiebel-Ei-Senf-Panade • Bratkartoffeln • Salat

23,5

„Black Angus“ Rinderfilet (200g Rohgewicht)

Sellerie-Kartoffelstampf • Rotweinschalotten

26,5

100g mehr Rinderfilet + 10,0

Lachsfilet

Sellerie-Kartoffelstampf • Erbsen • Beurre blanc
17,9

Zum Lachs empfehlen wir:

Pfaffmann Riesling, trocken	0,25 l	6,00 €
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1 l	2,90 €

Frisches Filet vom Saibling

Bouillonkartoffeln • Rote-Beete-Streifen • Mandeln
18,9

Käsepätzle



Bergkäse • Kräuter • Salat • Röstzwiebeln
11,5

Sommer-Bowl



Couscous-Salat • Feta • Blattsalat • Avocado • Tomaten
12,5

Toppings:

Lachsfiletstreifen + 4,0
Hähnchenbrust + 2,5

Rote-Beete-Knödel



Pilzrahm • Babyspinat • Parmesan
12,5

Glasierter Radicchio



Granatapfel • Kerne • Burrata
12,9

Sommersalat



Rohkost • Crôutons • Kerne • Blattsalate

10,5

Toppings:

Hähnchenbruststreifen + 2,5

Lachsfiletstreifen + 4,0

Für die Kiddies

Spätzle • Sauce

5,0

Fischstäbchen - hausgemacht - • Stampf

5,9

Mini-Hähnchenschnitzel • Pommes

5,9

Kleine Naschereien

Kaiserschmarren • Zwetschgenröster

- Zubereitungszeit ca. 30 Minuten -

8,9

Hausgemachtes Fruchtsorbet • Blubber

3,9

Rote Grütze • Granitée • Quark-Sanddorn-Eis • Baiser

6,9

Viele Gerichte können auch als **halbe Portion** bestellt werden,
dafür berechnen wir 75% des Kartenpreises.

Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.

Die Liste der Allergene & Zusatzstoffe kann bei unserem Personal eingesehen werden.