

Varweg

Hausgebeizter Lachs an Mangoragout mit Avocado,
Fenchel und Wildkräuter
14,00 €

„Bruschetta“
Geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten,
Balsamico und Rucolasalat
8,50 €

Karamellierter Ziegenkäse mit mariniertem Rhabarber,
Cashewkernen und Salatspitzen
9,50 €

Cremesuppe vom Bärlauch mit Croutons,
Creme Fraiche und getrockneten Tomaten
6,90 €

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich
und Blumenkohl
6,90 €

Burger

„Classic Burger“

Rindfleisch überbacken mit Cheddar, Salat, Tomaten, Gurke, Krautsalat,
Barbecuesauce, Bacon und Schmorzwiebeln

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,50 €

„Chicken Burger“

Hähnchen im Knuspermantel mit Parmesancreme,
roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Gurkensalat

dazu Pommes Frites

16,50 €

„Frühlings Burger“

Rindfleisch mit Avocado, Bärlauchcreme, Salat,
gegrilltem Gemüse und Tomaten

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,50 €

Medaillons von Schweinefilet an Champignonrahmsauce
mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzlen
21,00 €

Hähnchenknusperschnitzel an fruchtiger Currysauce
mit gemischtem Salat und Kroketten
17,00 €

Kröstchen
Schweineschnitzel auf Toast an Champignonrahmsauce mit
Spiegelei und gemischtem Salat
17,50 €

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Speck, Käse und Schmorzwiebeln
dazu gemischter Salat und Rosmarinkartoffeln
18,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust an Zitronenrahmsauce
mit grünem Spargel, Pilzen, Kaiserschoten und Spinat dazu Kartoffelkrapfen
22,50 €

geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce mit Creme Fraiche,
Wurzelgemüse und Kartoffelstampf
25,50 €

300g Rumpsteak an Schmorzwiebeln,
Bohngemüse und Kartoffelgratin
wahlweise mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
33,00 €

rosa Kalbstafelspitz an Kräutersauce
mit grünem Gemüse, Radieschen und Kartoffelgratin
25,50 €

„Zwiebelrostbraten“
rosa Rumpsteak mit Schalottensauce, Schmor- und Röstzwiebeln
dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle
28,50 €

„Duett vom Lamm“
rosa Hüfte und Ragout vom Lamm an Portweinzwiebeln
mit Selleriecreme, Bohnen und Kartoffelkrapfen
27,50 €

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 0,50 €

Ohne Fleisch

Gebratenes Filet vom Seesaibling auf Ragout von
zweierlei Spargel, Tomaten und Kartoffel
26,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Bärlauchsauce
mit Zucchini, Pilzen, getrockneten Tomaten und gebratenem Romanasalat
18,50 €

Grünzeug mit Quinoa, Ofengemüse, Kirschtomaten, Nüssen,
Fetakäse und Curry-Mangodressing
14,50 €

Gebratene Mii-Nudeln mit Wokgemüse in Thai-Currysauce
mit Erdnüssen und Sprossen
-VEGAN-
15,50 €

Bandnudeln in leichtem Trüffelrahm mit Pilzen,
Tomaten und Zucchini
15,50 €

Wahlweise dazu:

Gebratene Riesengarnelen
23,50 €

Gebratene Streifen vom Roastbeef
23,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel mit Möhren und Pommes Frites
7,00 €

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelstampf
7,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
6,00 €

Dessert

Crème Brûlée mit eingelegtem Rhabarber und
hausgemachtem Mascarponeeis

8,50 €

Törtchen von Maracuja und weißer Schokolade mit Macaron,
Mangoragout und hausgemachtem Kokossorbet

9,50 €

Vanille- und Nusseis mit Mandelcrumble, karamellisierten Nüssen,
Karamellsauce und Sahne

6,50 €

Vanille- und Erdbeereis mit Mandelcrumble, Erdbeeren,
Sauce und Sahne

6,50 €

Spargelzeit

Spargelsalat

Salat von weißem und grünem Spargel mit Himbeervinaigrette,
Radieschen, Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

12,50 €

Wahlweise dazu:

2 gebratene Garnelen

+ 6,00 €

Cremesuppe von weißem Spargel mit Spargelspitzen,
Croutons und Lauch

6,90 €

Portion frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter und Nusskartoffeln

22,50 €

Wahlweise dazu:

kleines Schweineschnitzel

27,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

29,00 €

Gebratenes Filet vom Seesaibling

30,50 €

Gebratener grüner und weißer Spargel an hausgemachten Frischkäseravioli
in Zitronensauce mit Granatapfel, Spinat und Cashewkernen

19,50 €

Lauwarmer Crumble von Erdbeere und Rhabarber mit
cremigen Vanilleeis

8,50 €

KRAFT

Futter

Hunger & Durst