

# Vorweg

Carpaccio vom Rind mit Rucola, mariniertem Staudensellerie,  
rosa Pfeffer und Trüffelcreme  
13,50 €

„Bruschetta“  
Geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten,  
Balsamico und Rucolasalat  
9,50 €

Gebratene Garnelen an Salat von Avocado und Mango mit  
Sesam und roten Zwiebeln  
14,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse mit marinierter Bete,  
Apfel, Walnüsse und Wildkräuter  
9,50 €

Cremesuppe vom Knollensellerie mit  
Apfelragout und Pumpernickel  
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 Parmesancrème,  
roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Gurkensalat

dazu Pommes Frites

16,50 €

## „Frühlings Burger“

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

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,50 €

Medaillons von Schweinefilet an Pfefferrahmsauce  
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffelgratin  
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, Bohnen und Spinat dazu Kartoffelkrapfen  
22,50 €

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

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

rosa Kalbstafelspitz an Portweinsauce  
mit Cranberries, Wurzelgemüse und zweierlei Süßkartoffel  
25,50 €

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

rosa Rehrücken unter der Nusskruste an Portweinsauce mit Selleriecreme,  
Rosenkohl und Kartoffelplätzchen  
32,50 €

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 0,50 €

## Ohne Fleisch

Gebratenes Filet vom Seesaibling an Rieslingsauce mit  
Karotten und Graupenrisotto  
26,50 €

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit Basilikum und Zitrone,  
grünem Spargel, Erbsen, Spinat und Wildkräutersalat  
18,50 €

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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in leichter Bärlauchsauce  
mit Ofengemüse, Kirschtomaten und Rucola  
-VEGAN-  
17,50 €

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 marinierten Blaubeeren und  
hausgemachtem Mascarponeeis

8,00 €

Törtchen von Himbeere und Zitrone mit Macaron,  
Beeren und hausgemachtem Basilikumsorbet

9,50 €

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

6,50 €

Vanille- und Joghurteis mit Crumble, mariniertem Mango,  
Sauce und Sahne

6,50 €

**KRAFT**



*Futter*

*Hunger & Durst*