

Vorweg

Carpaccio vom Rind mit Parmesan,
Rucola und Balsamico
13,50 €

Marinierter Mozzarella mit zweierlei Bete,
Orange, Walnuss und Wildkräutersalat
9,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse mit marinierter Birne, Cranberries,
Cashewkernen und Salatspitzen
9,50 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Aprikosenragout,
Creme Fraiche und Kürbiskernen
7,20 €

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich
und Blumenkohl
7,20 €

Burger

„Classic Burger“

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

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,90 €

„Chicken Burger“

Hähnchen im Knuspermantel mit Sesamcreme,
Gemüsesalat, Tomate und marinierten Mango

dazu Pommes Frites

16,90 €

„Herbst Burger“

Rindfleisch überbacken mit Feta, Salat,
gebratenem Kürbis, Walnusscreme und Tomaten

dazu Pommes Frites

-auch vegetarisch erhältlich-

16,90 €

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin
21,50 €

Hähnchenknusperschnitzel an fruchtiger Currysauce
mit gemischtem Salat und Kroketten
17,50 €

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

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken
dazu gemischter Salat und Bratkartoffeln
18,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust an Thymianrahmsauce
mit Selleriecreme, Spitzkohl und Kartoffelkrapfen
22,50 €

geschmorte Rinderbrust in eigener Sauce mit Cranberries,
Brokkoli und Süßkartoffel
25,50 €

300g Rumpsteak an Schmorzwiebeln,
Bohngengemüse und Kartoffelgratin
wahlweise mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
33,50 €

rosa Kalbstafelspitz an Kräutersauce mit Karotten,
Lauch und Risotto
25,50 €

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

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce mit gebratenen Pilzen
dazu buntes Gemüse und hausgemachte Spätzle
21,50 €

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 0,50 €

Ohne Fleisch

Gebratenes Filet vom Lachs an Rieslingsauce
mit Erbsencreme, Zuckerschoten und Radieschen dazu Nusskartoffeln
26,50 €

Hausgemachte Frischkäseravioli in Zitronensauce
mit Kürbis, Pilzen, getrockneten Tomaten, Spinat und Granatapfel
19,50 €

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

Gebratene Mii-Nudeln in Thai-Currysauce mit gebratenem Gemüse, Pak Choi,
Erdnüssen und Sprossen
-VEGAN-
16,50 €

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

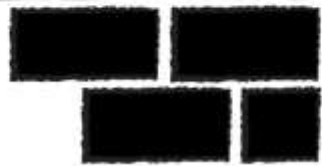
Crème Brûlée mit marinierter Birne und
hausgemachtem Sauerrahm-Zitroneneis
8,50 €

Törtchen von Mascarpone und Milkschokolade mit gesalzenem Karamell,
Mandeln und hausgemachtem Cranberry-Kirschsorbet
9,50 €

Vanille- und Nusseis mit Mandelcrumble, karamellisierten Nüssen,
Karamellsauce und Sahne
7,00 €

Vanille- und Joghurteis mit Mandelcrumble, marinierter Mango,
Sauce und Sahne
7,00 €

KRAFT



Futter

Hunger & Durst

Extra

Cremesuppe von Waldpilzen mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Lauch
7,20 €

Medaillons vom Schweinefilet an Thymianrahmsauce
mit gebratenen Pfifferlingen, Brokkoli und hausgemachten Spätzle
27,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in leichtem Pfifferlingsrahm
mit Ofentomaten, Cashewkernen und Wildkräutersalat
22,00 €

Cremiges Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesan,
Lauchzwiebeln, Radieschen und Kaiserschoten
21,00 €