

Heute empfehlen wir:

Aperitif:

Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör 4,80 €

Vorspeisen :

Pfifferlingcremesuppe 6,00 €

Tomatencosommé mit Tomaten- Mozzarellaspieß 5,80 €

Wildschweinschinken und Wildschweinsalami mit Röstbrot 9,50 €

Matjestartar mit Reibekuchen und Salatbouquet 9,00 €

Kleine Gerichte :

Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen 10,80 €

Bunter Salat mit Rindfleischstreifen 12,00 €

Ofenkartoffel mit gebeiztem Lachs und Salatbouquet 8,80 €

Hauptgänge :

*Rumpsteak vom Angusrind mit frischen Pfifferlingen,
Bratkartoffeln und Salat* 24,50 €

*Schweinesteak mit frischen Pfifferlingen,
Ofenkartoffel und Salat* 16,80 €

*Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen,
Bratkartoffeln und Salat* 24,00 €

*Hähnchenbrust asiatisch
mit Bandnudeln und Salat* 12,60 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat 18,00 €

*Frischlingsrücken mit Preiselbeersauce,
Spätzle und Salat* 22,00 €

Wildgulasch mit Spätzle und Salat 15,50 €

*Elnhäuser Rehsteak in Nusspanade mit Champignons,
Spätzle und Salat* 18,00 €

Kleines Rinderfilet mit Balsamicojus, Marktgemüse und Rösti 20,90 €

Fischvariation mit Hummersauce, Blattspinat und Reis 18,00 €

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Salat 14,80 €

Vegetarisch :

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Salat 13,90 €

Dessert :

Crème Brûlée mit Früchten 5,80 €

Hausgemachtes Waldmeisterparfait mit Früchten 6,50 €

Weinempfehlung :

0,2l

Craft Cider most von Äpfeln und Birnen 3,90 €

Manufaktur Jörg Geiger, trocken

Kiechlinsberger Ölberg Rose 4,40 €

Spätburgunder, Baden, trocken

Aperitif / Longdrink :

<i>Sekt mit Dirker Holunderblütenlikör</i>		4,80 €
<i>Sherry dry, medium oder cream</i>	5 cl	3,10 €
<i>Martini bianco, rosso, oder dry</i>	5 cl	3,10 €
<i>Glas Sekt</i>		3,60 €
<i>Ricard mit Eiswasser</i>	4 cl	4,20 €
<i>Campari Soda</i>	4 cl	3,50 €
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,20 €
<i>Bitter alkoholfrei mit Orangensaft</i>	4 cl	4,20 €
<i>Gin Tonic</i>	4 cl	7,50 €
<i>Wodka Lemon</i>	4 cl	7,00 €
<i>Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Osaft)</i>	4cl	7,50 €

Suppen :

<i>Vegetarische Tomatencremesuppe mit Croutons</i>		5,40 €
<i>Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen</i>		5,40 €

Vorspeisen :

<i>Gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Dillsenfauce</i>		8,90 €
<i>Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse</i>		10,50 €
<i>Crevetten in Kräuter- Knoblauchbutter mit Toast</i>		9,00 €

Vegetarische Gerichte :

<i>Großer bunter Salatteller von Salaten der Saison</i>		8,60 €
<i>Grüne Nudeln mit Ricottafüllung und Tomatensauce</i>		9,00 €
<i>Gemüseplatte mit verschiedenen Saucen und Rösti</i>		10,90 €
<i>Rösti mit Blattspinat und Mozzarella gratiniert</i>		8,90 €

Hauptgerichte :

<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat</i>	12,50 €
<i>Schweizer Schnitzel mit Champignons und Käse überbacken, Bandnudeln und Salat</i>	12,90 €
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons, Rösti und Salat</i>	17,50 €
<i>Schweinesteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat</i>	11,80 €
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel und Salat</i>	16,00 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit bunter Pfefferjus, Bratkartoffeln und Salat</i>	19,50 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Salat</i>	19,50 €

Kleine Gerichte :

<i>Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs und Kräutertoast</i>	12,20 €
<i>Bandnudeln mit Pesto, Crevetten und Parmesan</i>	9,60 €
<i>In Walnusskruste gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren und Toast</i>	8,80 €
<i>Fitnessteller, zwei Schweinemedallions mit Champignons, frischen Früchten und Salat</i>	11,00 €
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	8,90 €
<i>Strammer Max mit Räucherschinken und zwei Spiegeleiern</i>	7,00 €

Dessert:

<i>Gemischtes Eis</i>	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,60 €
<i>Walnußeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90 €
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Parfait mit heißen Sauerkirschen</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	4,90 €
<i>Dessertvariation</i>	7,00 €

* * * * *