



Vorspeisen und Suppen

Tomatensüppchen verfeinert mit frischen Kräutern

4,80 €

Kleine bunte Salatvariation mit geröstetem Baguettebrot

5,00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig
an kleinem Salatbukett mit geröstetem Weißbrot

7,00 €

Salat von der Strauchtomate mit Mozzarella,
Kräuterpesto und kaltgepresstem Olivenöl

7,00 €

Unsere Dessertvariationen

Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet

7,00 €

Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Vanilleeis
auf fruchtig roter Beerengrütze

7,00 €

“Die kleine Süßigkeit”

Cremiges Vanilleeis mit gerösteten Pinienkernen,
flüssigem Karamell und einem Gläschen Beerenauslese

5,50 €

Bailey's Becher

Zart- schmelzendes Vanilleeis mit original irischem Creme-Likör,
Sahnehäubchen und feinem Krokant

7,50 €



Hauptgerichte

In Olivenöl geschwenkte frische Bandnudeln
mit geschmorten Gemüsestreifen der Saison

13,00 €

Schnitzel vom Landschwein mit Kräuter-Egerlingen und Kartoffelrösties

15,00 €

Rostbrätl "Art des Hauses"

Schweinesteak unter herzhafter Senf-Thymian Kruste
mit mediterranem Schmorgemüse und Bratkartoffeln

15,50 €

Wiener Schnitzel mit Zitrone, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

18,50 €

Medaillons von der Putenbrust

an lauwarmen Kirschtomaten mit gekräuterten Bandnudeln

14,50 €

Gebrautes Filet vom Zander an leichter Rieslingsoße
mit Salzkartoffeln und frischem Salat

19,00 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
mediterranem Grillgemüse und Kartoffelrösties

22,00 €

Gern nehmen wir Ihre Wünsche zur Beilagenänderung entgegen.

Für die Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen 1,00 €.