
Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Vinaigrette

4,50 €

Fisch-Terrine mit schwarzem Trüffel
auf Linsen-Gemüsesalat
und Kräuteröl

9,50 €

Rucola in Balsamicodressing, Parmesanscheiben,
lauwarme Kirschtomaten und Pinienkerne

8,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Leberklößchen und Gemüsestreifen

4,90 €

Maronencremesüppchen
mit Zimt-Croutons

4,90 €

Hauptspeisen

Knusprig gebratene Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

16,50 €

„Der Klassiker“
Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gebackener Petersilie, Bratkartoffeln

15,50 €

200g Argentinisches Rumpsteak
mit Grillgemüse, Maistaler,
Bratkartoffeln und Kräuter-Pfefferbutter

23,80 €



Dry Aged Lammkarree
(10 Tage gereift)
in Wacholdersalz und Kräutern,
mit Speckbohnen und Kartoffelrösti 28,90 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
angerichtet auf bunten Linsen-Salat
mit Kräuteröl und Parmesan-Chips 17,50 €

Gebratene Riesengarnelen in Zitronenpfeffer
und Olivenöl auf Grill-Gemüse 15,90 €

Gnocchi in leichter Gorgonzola-Weißweinsauce
mit Radicchio, Kirschtomaten
und gebackenen Rucola 8,50 €

Ofenkartoffel
mit gegrillten Gemüse,
Maistaler und Sauerrahm 8,50 €

Dessert

Lauwarmes Zwetschgensüppchen
mit Mandeleis und Sahne 4,50 €

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
auf marinierten Zwergorangen 5,50 €

Geeiste Bratapfelpraline
gefüllt mit Apfelcocktail auf Glühweinsauce 4,50 €

