

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Asparagus creme soup with garnish under a cream topping with croutons</i>	7,50 €
Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle, Gemüseeinlage und Schnittlauch <i>Beef consommé with striped-pancakes</i>	6,00 €
Gemischter Salatteller <i>Mixed salad plate</i>	7,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing, mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast <i>Different lettuce on a herb dressing, with roses from home-smoked Norwegian salmon, horseradish, cream cheese and toast</i>	13,00 €
In brauner Butter gebratenes Kalbsbries auf einem Spargelsalat an weißem Balsamico Dressing und einem kleinen Salatbouquet <i>Sweetbreads fried in brown butter on an asparagus salad with white balsamic dressing and a small salad bouquet</i>	15,00 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter dazu servieren wir Toast <i>1/2 dozen escargots au gratin, with herb butter and toast</i>	9,50 €
Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und schwarzem Hawaiisalz, Parmesanscheibchen, dazu ein geröstetes, hausgemachtes Kräuter-Baguette <i>Beef carpaccio of Argentinian beef fillet, with olive oil, Hawaiian salt, Parmesan, thereto a toasted homemade herb baguette</i>	14,50 €

Spargelzeit

Ein Bund Spargel mit Entrecote vom argentinischen Angus Rind mit Kräuterbutter, Rösti und Sauce Hollandaise <i>A bunch of asparagus with entrecote from argentinian angus beef with herbal butter, sauce hollandaise and rösti</i>	35,50 €
Ein Bund Spargel mit Schweinemedallions an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln <i>A bunch of asparagus with medallions of pork, sauce hollandaise and new potatoes</i>	29,50 € Kleinere Portion 26,50 €
Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem Norwegerlachs <u>oder</u> mit hausgeräuchertem rohen- und gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und Kräuter- Pfannkuchen <i>A bunch of asparagus with homesmoked norwegian salmon or homesmoked, country ham, cooked ham, sauce hollandaise and pancakes</i>	32,00 €
Norweger Lachstranche und Viktoriabarschfilet in brauner Butter gebraten auf weißem und grünem Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Schnittlauchkartoffeln <i>Tranche of Norwegian salmon and Victoria perch fillet roasted, white and green asparagus, hollandaise sauce and new chive potatoes</i>	30,00 € Kleinere Portion/small 27,00 €

Wild

Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit Wildpreiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Rotkraut <i>Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck), with lingonberries, homemade spaetzle and red cabbage</i>	23,00 € Kleinere Portion/small 20,00 €
Rehschnitzel an einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, gefüllte Williamsbirne mit Wildpreiselbeeren, Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle <i>Venison escalope on a creme sauce with chanterelles, thereto stuffed Williams pear with lingonberries, apple red cabbage and homemade spaetzle</i>	27,50 € Kleinere Portion/small 24,50 €

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Unsere Klassiker

Pfeffersteak mit roten und grünen Pfefferkörnern, Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites und Salatteller	<i>Pepper steak, herb butter, mushrooms, chips, and salad plate</i>	27,00 €
Rumpsteak nach „Art des Hauses“ mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-frites und Salatteller	Kleinere Portion / Small	27,00 € 24,00 €
<i>Beef steak home-made-style, chips, salad plate</i>		
Filetsteak mit dunkler Bratenjus, Waldpilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites, Salatteller		32,00 €
<i>Beef fillet, herb butter, chips, saladplate</i>		
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti und Salate vom Büffet	Kleinere Portion/small	25,50 € 22,50 €
<i>Sour calf liver with homemade spaetzle or fried grated potatoes and salads from buffet</i>		
Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller		23,00 €
<i>Roast in wine sauce, homemade spaetzle, saladplate</i>		
	Kleinere Portion/ Small	20,00 €
Rinderfiletwürfel an einer Pfefferrahmsauce, mit Wald- und Wiesenpilzen dazu feine Nudeln	Kleinere Portion/small	26,00 € 23,00 €
<i>Beef filet cubes on a pepper cream sauce, with mushrooms and fine noodles</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Champignonrahmsauce mit Salatteller hausgemachten Spätzle und Salatteller	Kleinere Portion/small	23,00 € 20,00 €
<i>Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle and salad plate</i>		
2 Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salatteller		21,50 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with chips and sala plate</i>		
Cordon-bleu mit Pommes-frites und einer Gemüsegar nitur		24,50 €
<i>Cordon bleu, chips and vegetables</i>		
Zwei Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Salatteller		16,50 €
<i>Two schnitzel, chips and salad plate</i>		
	Kleinere Portion/small	13,50 €

Salatvariationen

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten und Holzofenbrot	<i>Different leaf lettuces with king prawns in curry -garlic and homemade bread</i>	16,50 €
„Fitnesssteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl: <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice:</i>		
- Putensteak - Turkey steak	oder/or	17,00 €
- Rinder- Filetsteak - Beef filet steak		25,50 €

Vegetarisch

Spinat-Mangoldröllchen mit verschiedenen Pilzen gefüllt auf einem Asiagemüse mit Glasnudeln an Kokos-Curry-Sauce und Salatteller		17,50 €
<i>Spinach and mangold rolls filled with various mushrooms on an Asian vegetable with glass noodles in coconut-curry-sauce and salad plate</i>		
Ein Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuter – Pfannkuchen		23,50 €
<i>A bunch of asparagus with sauce hollandaise and pancakes</i>		

Dessert

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Waldmeistereis mit weißen Schokostückchen		8,90 €
<i>Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade waldmeister ice cream with white chocolate pieces</i>		
Marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachten Zitronenwaffeln dazu Vanilleeis und Sahne		8,50 €
<i>Marinated, fresh strawberries with homemade lemon waffles with vanilla ice cream and cream</i>		