

Vorspeisen Starters

Zerlassener Ziegenkäse mit Honig und Sesam € 12,00
Melted goat cheese with honey and sesame

Tafelspitz-Bouillon mit Flädle, Gemüse € 7,00
und Eierstich
Boiled beef broth with pancakes, vegetables and egg custard

Fragen Sie gerne nach unserer Tagessuppe!
Feel free to ask about our soup of the day!

Salate

Vorspeise/
Hauptgang
starter/
main dish

Bunter Salatteller
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen € 8,50
Colorful salad plate, Lettuce, cucumber, tomato, radish € 14,50

- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen € 12,50
und Pinienkernen € 19,50
- *with fried black tiger prawns and pine nuts*

- mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen € 10,50
und Champignons € 17,00
- *with fried chicken breast fillet strips and mushrooms*

-Wahlweise mit Joghurt-Dill Dressing oder
Haselnuss-Dressing

Hauptgang main course

Duett von Dorade und Lachs € 20,50
an gerahmten Meerrettich-Wirsing
dazu Kräuterkartoffeln
*Duet of sea bream and salmon with framed horseradish savoy
and herb potatoes*

Gebratene Schupfnudeln € 16,00
mit Champignons und Porree dazu Kräutercreme
Fried Schupfnudeln with mushrooms and leeks with herb cream

Argentinisches Rumpsteak mit gepfefferten € 28,50
Bohnen, Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Rosmarinkartoffeln
*Argentinian rump steak with peppered beans, mushrooms, onions
and herb butter with rosemary potatoes*

Medaillons vom Schwein € 19,50
in Champignon-Pfeffersauce
dazu Pappardelle und Broccoli
*Pork medallions in a mushroom and pepper sauce with pappardelle
and broccoli*

Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Bourbon-Eis € 8,50
im Pistazienmantel
Apple strudel with vanilla bourbon ice cream in pistachio coat

Flammbierte Calvados-Äpfel & Birnensorbet € 8,00
Calvados apple/pear sorbet

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an!