

Speisekarte

Suppen

<i>Brokkolisuppe mit Mandelsahne</i>	4,90 €
<i>Flädlesuppe</i>	4,10 €
<i>Karotten- Ingwer- Suppe mit Shrimps</i>	6,10 €

Salate

<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	4,10 €
<i>kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckwürfel, Croutons und Orangenfilets</i>	4,50 €
<i>Feldsalat mit Geflügelleber und Apfelspalten</i>	8,90 €
<i>gemischte Blattsalate mit gebackenen Weißkäsewürfel, Roten Zwiebeln und Honig</i>	13,50 €

Vorspeisen

<i>Tatar von Matjes und Rauchlachs auf Vollkornbrot</i>	11,00 €
<i>Frische Reibekuchen mit Scheiben vom Rauchlachs und Creme fraiche</i>	12,00 €
<i>Garnelen in Knoblauchöl mit Kräuterbaguette</i>	12,00 €

kleine Speisen

<i>Schupfnudeln mit buntem Gemüse und Creme Fraiche</i>	9,50 €
<i>Petersilienrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen</i>	9,50 €
<i>Fettuccini in Knoblauchrahm mit Jacobmuschel und Garnelen</i>	14,50 €

Hauptgerichte

<i>Duett von Skreifilet unter der Kräuterkruste und Riesengarnelen auf Knoblauchrahm mit Basmatireis und Gemüse</i>	22,50 €
<i>Kaninchenrückenfilet in Estragonrahm mit Brokkoli und Gnoccis</i>	18,00 €
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Käserahm dazu Rösti und Blattsalat</i>	19,00 €
<i>Rinderfiletwürfel in Estragon- Senf- Soße mit Gemüse und Fettuccine</i>	24,50 €
<i>Barberie- Entenbrust auf Maronen- Balsamicojus mit Rosenkohl und Gnoccis</i>	22,50 €
<i>Rumpsteak in Pfefferrahm dazu Bratkartoffeln und Blattsalat</i>	22,50 €
<i>Medaillons aus dem Hirschfilet, mit frischen Saitlingen, Rotkohl und Spätzle</i>	25,00 €
<i>Lammcaré auf Kräuterjus mit Rosmarinkartoffeln und Brokkoli</i>	25,50 €

Dessert

<i>Creme Brûlée</i>	5,50 €
<i>Apfelpfannkuchen mit Calvados und Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Orangenparfait auf Marsallazabaione mit frischen Früchten</i>	7,50 €
<i>Ananasgratin mit Schokoladeneis im Kokosmantel</i>	8,00 €
<i>Mousse von weißer und brauner Schokolade</i>	7,00 €