

Suppen

*Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen und Kürbisöl
5,50 €*

*Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch
und Gemüsebrunoise
4,50 €*

Vorspeisen

*Gebackene Blutwurst auf Linsensalat
mit Dijon-Senf dip
7,50 €*

*Geräucherte Entenbrust an Feldsalat
mit gerösteten Nüssen und Kürbis
9,50 €*

*Feldsalat mit Speck und Croutons
4,50 €*

Salate

*Marktfrische Blattsalate mit
gebratenen Rinderfiletspitzen*

14,50 €

*Salatvariation aus Blattsalaten und Rohkost mit
gebratenen Pilzen und gerösteten Kernen*

11,50 €

Großer gemischter Salat

6,50 €

Kleiner gemischter Salat

4,50 €

Fleischgerichte

*Zwiebelrostbraten an Rotweinjus
mit hausgemachten Spätzle und saisonalem Gemüse*
17,50 €

*Schnitzel vom Eichelmastrschwein
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat*
14,50 €

*Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree
dazu Apfel-Zwiebelchutney an Rotweinjus*
16,50 €

*Rindertafelspitz mit Bouillonkartoffeln
und Meerrettichsauce*
16,50 €

Aus unseren Wäldern

*Rehschinken aus dem Buchenrauch mit Feldsalat
und süß- saurem Kürbis- Quittenragout*

11,50

*Geschmorter Rehbraten aus der heimischen Jagd
an Brombeersauce mit Steinpilz-Kartoffelgratin*

27,50 €

*Wildragout in Cranberrysauce
mit karamellisiertem Spitzkohl und Macairekartoffeln*

18,50 €

*Hausgemachte, gerollte Wildmaultaschen
mit sautierten Pilzen dazu ein Salatbouquet*

17,50 €

Unser Bestes vom Grill

Wir servieren ausschließlich Fleisch vom argentinischen Black-Angus-Rind.

Rumpsteak

200 g 18,00 €

250 g 22,00 €

Rinderfilet

180 g 21,00 €

250 g 29,00 €

Beilagen zur Wahl

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 3,50 €

Pommes frites 3,50 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Röstzwiebeln 1,50 €

Kräuterbutter 1,50 €

Aus Meer und Fluss

*Forelle Müllerinnen Art mit Mandelbutter
dazu Petersilienkartoffeln*

14,50 €

*Lachsfilet unter Meerrettichkruste
mit gerahmten Blattspinat und Tagliatelle
dazu Safranschaum*

17,50 €

*Flusszander auf gerahmten Sauerkraut an Speckjus
mit Nusskartoffeln*

21,50 €

Es geht auch ohne Fleisch

*Gratinierte Ofenkartoffel gefüllt mit Kürbisragout
dazu ein gemischter Beilagensalat*

12,50 €

*Petersilienwurzelrösti mit Kräutercreme
dazu Blattsalate und Rohkost*

10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites

6,50 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

4,50 €

Spätzle mit Bratensauce

4,50 €

Dessert

Gewürzschokoladenmousse an Schattenmorellen

7,50 €

Klassische Creme Brûlée mit Kaffeeis

6,50 €

Zimtparfait mit lauwarmem Zwetschgenröster

7,50 €

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tee verschiedene Sorten von Eilles</i>	<i>2,20 €</i>