

Vorspeisen, Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat 3,90

Sommerlicher Blattsalat und Rohkostsalat, Hausdressing, Croutons 8,90
mit Hähnchenbrust 14,90 / 4 Riesengarnelen 19,80

Ochsenherztomate & Büffelmozzarella, Basilikum 9,50

Milder Picandou Ziegenkäse, Balsamico-Linsen,
karamellierte Salzhaselnuss 10,90

Vitello Tonnato

Rosa gegarte Kalbsrückenscheiben
mit Thunfischsauce, Kapernapfel, Oliven, Estragon 11,00

Asian Style & Food

Bowl mit gebratenen Seefood-Gyoza
auf Wakame-Daikonrettich-Sprossensalat 9,50

Home made Frühlingsrolle, Yakitorispieß,
Riesengarnele im Knusperteig, eingelegter Ingwer, Wakame,
Wasabi, Soja & Sweet Chilisauce 14,90 / 24,90

Suppe & Vegetarisch

Cremesuppe von weißem Spargel und Spargelspitzen 5,50

Knackiges Gemüse aus dem Wok in reichlich Sud
mit Basmatireis 13,80

Gnocchis in cremiger Gorgonzolasauce,
Kirschtomaten und Rucola 12,50

Am Sonntag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit röscher Kruste,
dazu Krautsalat und Kartoffelknödel 13,90

Chef Menü

Gebratene Gänsestopfleber auf sautiertem Spargel
an Portweinglace 15,00*

Gegrillter Baby-Pulpo mit Sojabohnen
und Speck-Zwiebelsauce 14,90*

Gegrillter heimischer Schweinerücken nach Terijaki Art,
Wokgemüse, Basmatireis 19,80*

Delice von Schokolade und Mocca 12,00*

Preis p.P.59,00

(Sternkennzeichnungen gelten als a la carte Preise)

Hauptgerichte

Backhendl im Knuspermantel gebacken, Preiselbeeren,
Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat 13,90

Schnitzel nach Wiener Art, Preiselbeeren, Zitrone,
Kartoffel-Gurkensalat 14,90

Kalbsrücken mit glasiertem Stangenspargel
an Estragon-Senfsauce und Kartoffelrösti 23,00

Heimischer Rinderrücken gegrillt, Kräuterbutter,
Gartengemüse, Kartoffelkrapfen 24,90

Gebratenes Kabeljaufilet auf Spargel-Rucola-Risotto,
an Dillcremesauce 18,90

Süßes

Sorbet nach Tagesangebot Kugel zu 2,60 / mit Wodka 6,00

Gemischter Eisbecher 3 Kugeln mit Sahne 5,80

Schokoladenküchlein halbflüssig, Kirschragout, Birnensorbet 10,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Nusseis 10,90