

Speisekarte

Zwiebelsuppe mit gratinierter Käsehaube (vegi) ^{1,7,9,10} 8,00 €

Vorspeisensalat (vegi) ^{7,8,9,10} 7,50 €
mit karamellisierten Apfelspalten und gerösteten Nüssen

Gebackener Camembert (vegi) ^{1,3,7,8,10} 9,50 €
im Haselnussmantel auf Wildkräutersalat

Kartoffel-Kürbis Puffer mit Salatbouquet, ^{1,3,7,10}
wahlweise mit

... Räucherlachs ^{4,16} 12,50 €

... Serrano Schinken ¹⁶ 12,50 €

... Apfelmus ^{4,8,9} 10,00 €

Bunter Herbstsalat ^{7,10,14} 17,00 €
mit flambiertem Kürbis, Pilzen und karamellisierten Apfelspalten

Tagliatelle ^{1,3,7,10,14} 18,00 €

mit gebratener Hähnchenbrust an Apfel-Calvados Rahm

Kartoffel-Kürbis Gnocchi (vegi) ^{1,3,7,8,14} 18,50 €
an Tomatenragout und Weissweinschaum, dazu geröstete Walnusskerne und frischer Rucola

Lachsfilet ^{1,4,7,10,14} 24,50 €
mit Limettenglasur im Briqueteig, dazu Kartoffelrösti und frischer Blattspinat

Gedünstetes Seelachsfilet ^{1,4,7,10,14} 22,50 €
an Senfsauce auf Kartoffel-Lauch Stampf

Sauerbraten „Rheinische Art“ ^{1,3,9,10,14} 19,50 €
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Clubsandwich „Pfanntissimo“^{1,7,9,10,14} 23,00 €

geröstetes Vollkornbrot, Pesto, Blattsalat, Tomate, gebratener Bacon, Cole Slaw Salat und gegrillte Roastbeeftranchen. Dazu Pommes Frites

Cordon Bleu „Holzfäller Art“^{1,3,7,10} 19,50 €

gefüllt mit Gouda, geschmorten Zwiebeln und gebratenen Champignons.

Dazu Bratkartoffeln und Salat

Gulasch vom Hirsch^{1,7,9,10,14,16} 25,50 €

an Kartoffel-Schmorzwiebel Stampf und Bohnen im Speckmantel

Saltimbocca von der Hähnchenbrust^{7,9,10,14,16} 21,00 €

auf frischem Blattspinat und cremigem Kürbisrisotto.

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef^{9,10,14} 27,50 €

dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Hamburger „Pfanntissimo“^{1,7,9,10,14,16} 19,50 €

100% Rindfleisch, Laugen Bun, Honig-Senf Sauce, Blattsalat, Tomate, eingelegte Gurke, Bacon, Camembert, geschmorte Zwiebeln. Dazu servieren wir Pommes Frites.

Schnitzel „Wiener Art“^{1,3,7,14} 18,50 €

vom Schweinerücken oder von der Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Salat.

Wahlweise mit Champignon-, Paprika- oder Pfefferrahmsauce.

Apfel Crumble mit Vanilleeis^{1,7,8,14} 7,50 €

Holunder-Weincreme mit Schokoladenbrownie^{1,3,7,8,14} 8,00 €

Aufgrund der Zutaten lässt sich nicht vermeiden, daß Zusatzstoffe enthalten sind.

Es können Allergene enthalten sein, sprechen Sie uns an.

1=Gluten 2=Krebstiere 3=Eier 4=Fisch 5=Erdnüsse 6=Soja 7=Milch 8=Schalenfrüchte 9=Sellerie 10=Senf 11=Sesam 12=Lupine 13=Weichtiere 14= Schwefeldioxid oder Sulfid 15= Farbstoffe 16=Konservierungsstoffe 17=Antioxidationsmittel 18=Geschmacksverstärker 19=Nitrat 20=geschwefelt 21=geschwärzt 22=gewachst 23=Phosphat 24=Süßungsmittel 25=Koffeinhaltig