

Hauptgerichte

main dishes

Cordon bleu 3, 9, a, c, g, j 23,60

Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken und Bergkäse,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntes Pfannengemüse

(pork tenderloin filled with Serrano ham and mountain cheese, roasted potatoes with
bacon and onions, stir- fried vegetables)

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich a, g/o
aus eigener Herstellung 17,60

mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

(selfmade tagliatelle with salsify, broccoli and semi- dried tomatoes,
optional with goat cheese or walnut kernels)

Honig- Senf- Hähnchen 9, g, j 20,80

gegrillte Hähnchenbrust in Honig- Senfsauce
wilder Brokkoli, Rote Bete- Kartoffelstampf

(grilled chicken breast in honey- mustard sauce, wild broccoli, mashed potatoes
with beetroot)

Schweinebäckchen i 18,40

Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(pork cheeks, apple red cabbage, boiled potatoes)

Kräuterhähnchen 3, 9, c, g 22,60

Hähnchenbrust mit Kräutern und Käse gefüllt im Baconmantel
karamellierte Möhren und Zuckerschoten
Potato Dippers und Frühlingscreme

(chicken breast filled with herbs and cheese wrapped in bacon, caramelized carrots and sugar snap pea, potato dippers, sour creme)

Gyros auf Sojabasis ^{vegan} e, f, o 18,90

Kräuterkartoffeln, Zaziki, Pfannengemüse

(soy- based with herb potatoes, zaziki and stir- fried vegetables)

Rinderfilet 9, c, j 36,00

ca. 200 g - Namibia, Freilandhaltung, absolut Bio, keine Hormone,
keine Mast, langsam und natürlich aufgewachsen

Rinderfiletsteak medium gegrillt
mediterrane Gemüse- Kartoffelpfanne
Knoblauchdip

make it „Surf’n’Turf“ mit 3 White Tiger Garnelen (gegen Aufpreis)

(medium beef fillet steak, roasted vegetable with potatoes, garlic dip)

Tellerrösti ^{vegetarisch} 9, a, g, k, o 18,90

großer Kartoffelrösti mit Grillgemüse, Ziegenkäse, Preiselbeeren

(large potato rösti with grilled vegetables, goat cheese, cranberries)