

Vorspeisen

Vitello tonnato 13,60

zarte Scheiben vom Kalbsfilet
Thunfischcreme, Wasabimousse

gebratener Ziegenkäse 8,90

auf Salatbett mit geröstetem Sesam

Rote Meerbarbe 11,90

kleines Filet gebraten auf Reis, Linsen und Quinoa
Wasabimousse und Plaumen -Balsamico -Topping

Hauptspeisen

Eisbein 19,20

Erbspüree / Sauerkraut
Salzkartoffeln
Speck / Röstzwiebeln

Rinderroulade 23,10

Speck / Zwiebeln / Gewürzgurke
Apfelrotkohl
Salzkartoffeln

Kalbsschnitzel „Dubarry“ 24,50

paniertes Kalbsschnitzel
Blumenkohl überbacken mit würziger Chili-Käsesauce
Potato Dippers

Ochsenbacke 21,30

Stampfkartoffeln / Röstzwiebeln
Apfelrotkohl / Portweinsauce

Wolfsbarschfilets 20,60

cremiger Blattspinat
Stampfkartoffeln mit Speck
Gurkensalat

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich 17,60
aus eigener Herstellung

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

gegrillte Hähnchenbrust 19,20

Zucchini Spaghetti und Ofenkartoffel
mit Frühlingscreme

Dessert

Kaiserschmarrn - ohne Rosinen - 7,80

Puderzucker, Mandeln und Vanillesauce

Kirschgrütze 4, 9, a, g 6,50

mit 1 Kugel Eis