

Vorgeschichte

Französische Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Gruyèrekäse überbacken
7,90€

Rote-Bete-Tatar
mit Apfel, Dijon-Senf und Rettich, dazu geräucherte Forelle
11,50€

Hausgebeizter Lachs
dazu kleiner Blätterteigburger mit erfrischender Avocado-Guacamole gefüllt
13,50€

Ziege trifft Tomate
Croustini mit Ziegenfrischkäse und mediterranem Tomatengelee, dazu gebratene Kirschtomate,
karamellisierter Ziegenkäse und knuspriger Bacon
10,50€

Hauptessen

Salat „Rustikal“
Frische Blattsalate mit einer leichten Honig-Senf-Vinaigrette,
dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse, gegrillten Paprika und Knoblauch-Dip
13,50€

Hausgemachte Käseknödel
Semmelknödel mit Gruyère, Parmesan und Burrata auf Rieslingsoße, dazu fruchtiger Karottensalat
und erfrischender Gurkensalat in Kräutervinaigrette
16,50€

Gebratene Hühnerleber
in Portweinsößchen, auf Blumenkohlpüree, dazu frittierte Apfelringe und Pumpernickelcrunch
16,90€

Cordon Bleu
gefüllt mit Saftschinken und Emmentaler in knuspriger Panko-Panade, dazu Pommes
und erfrischender Gurkensalat in Kräutervinaigrette
19,00€

Rosa Lammfilet
belegt mit gerösteten Kartoffelschuppen auf Erbsenpüree und dunkler Soße
26,90€

Schnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten, dazu Pommes und Beilagensalat
14,50€

Rahmschnitzel

Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten mit hausgemachter Pilzrahmsoße,
dazu Pommes und Beilagensalat

17,90€

Roastbeef „Frank Rosin“

medium gebratene Roastbeefstreifen, kalt aufgeschnitten, auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln und ausgelassenem Speck und lauwarmer Vinaigrette aus Karotte, Lauch,
getrockneter Tomate dazu Spiegelei, geröstete Pinienkerne und frische Kräuter

19,50 €

Argentinisches Roastbeef (ca 300 gr) nach Rostbraten-Art

auf dunkler Soße, mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes und Beilagensalat

27,90€

Alternativ mit hausgemachter Kräuter- und Chilibutter, Pommes Frites und Beilagensalat
oder mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Beilagensalat

Pasta & Co

Penne mit Steakstreifen

in Cognac-Pfefferrahmsoße

18,90 €

Spaghettini aglio olio e peperoncini

mit frischen Tomatenwürfeln, Kräutern und geriebenem Parmesan

14,90€

alternativ mit gebratenen Garnelen

22,90€

Nachspeisen

Weißer Mousse au Chocolat

dazu Rhabarberkompott und Granatapfel

10,90€

Lavakuchen

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis

8,30€

Kleiner Käseteller

mit Feigensenf und Weintrauben

12,00€

Unsere Eis-Sorten

Vanille, Walnuss, Schoko, Erdbeer

1,40€/Kugel

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Würstchen vom Kalb
zwei Stück, wahlweise mit Ketchup oder Senf und Brot
6,50€

Kleine Penne Bollo
mit hausgemachter Bolognese Soße und Reibekäse
7,90€

Currywurst
mit hausgemachter Curry Soße und Pommes
8,30€