

SAISON MENÜ

Bärlauch Cremesüppchen
mit Samosa Taschen und Knusperspeck

7 €

Frischer Altenburger Spargel, Soße Hollandaise, Salzkartoffeln
und wahlweise:

Paniertes Schweine Schnitzel

Gebackener Ziegenkäse

Rinderzunge

Saiblingsfilet

Rumpsteak (150 g)

22 €

Rhabarber-Tiramisu

7 €

Menüpreis 33 €

VEGETARISCHES MENÜ

Strauchtomate, Büffelmozzarella, kaltgepresstes Olivenöl,
Alter Balsamico und Basilikumpesto
11 €

Panierter, gebackener Blumenkohl
auf Avocado Püree mit Kartoffelstampf und Nussbrösel,
Buttermöhren
17 €

Dreierlei Sorbet mit Fruchtsalat
7 €
Menüpreis 33 €

FISCH MENÜ

Thunfisch Carpaccio, Limette, Olivenöl, Schwarzer Knoblauch

11 €

Dorade Filet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

22 €

Eierlikör Terrine mit frischen Erdbeeren

7 €

Menüpreis 36 €

FLEISCH MENÜ

Italienischer Landschinken mit Rucolasalat,
Olivenöl, Crema Balsamico, und Melonenwürfel

11 €

Geschmorte Lammhaxe, Risotto mit getrockneten Tomaten
und Speckbohnen

22 €

Creme Brulée mit Kaffee Eiscreme

7 €

Menüpreis 33 €

VORSPEISEN

Kleiner Antipasti Teller:
Oliven, Getrocknete Tomaten, Pflaume im Speckmantel,
Schinken, Salami, eingelegter Käse
11 €

Gebrannter Ziegenfrischkäse,
Apfel-Chili-Chutney und Rucolasalat
11 €

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Tomaten
und frischen Kräutern
11 €

Getrüffelte Kartoffel - Schnittlauchsuppe
mit gebackenen Garnelen
11 €

SALAT BOWLS

Große Bowl mit Ebly Salat, Rohkost,
Blattsalat, Äpfel und Nüssen

17 €

und wahlweise folgende Ergänzungen

Falafel Bällchen

Gebackener Ziegenkäse

Putenstreifen

Paniertes Schweine Schnitzel

Saiblingsfilet

Kleines Rumpsteak (150 g)

HAUPTGERICHTE

Gebackener Ziegenkäse mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
17 €

Irische Ochsenbäckchen in Rotweinsauce,
Möhrengemüse und Kartoffelstampf
22 €

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und Kroketten
22 €

Holzfäller Cordon Bleu
mit Speck, Zwiebel, Senf und Käse gefüllt,
Bratkartoffeln und kleiner Salatteller
22 €

Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße,
Spaghetti und Pfannengemüse

22 €

Putenschnitzel in Käsepanade,
dazu Risotto mit getrockneten Tomaten und frisches Gemüse aus der Pfanne

22 €

Saiblingsfilet mit Nussbutter,
Möhrengemüse und Salzkartoffeln

22 €

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Garnelen
und Sahnesoße, kleiner Salatteller

22 €

DESSERT

Rhabarber Tiramisu

7 €

Dreierlei Sorbet mit Fruchtsalat

7 €

Eierlikör Terrine mit frischen Erdbeeren

7 €

Crème Brûlée mit Kaffee Eiscrème

7 €

Gemischte Eis mit Sahne (2 oder 3 Kugeln)

(Schoko-, Vanille-, Kaffee-Eiscrème, Erdbeer-, Mango-, Cassis-Sorbet)

7 €

!!! Keine einzelnen Eiskugeln !!!