

#### VORSPEISEN ZU BEGINN

#### ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE

#### Kleiner, bunter Jahreszeitensalat

Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing



8,50 € G,K

#### Caesar Salad im klassischen Dressing

Romana-Salat, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan

13.80 € A,C,D,F,G,I,K,3

### Gegrillter Ziegenkäse mit Kernen

auf marinierten Wildkräutern und confierten Kirschtomaten



14,80 € G,K,L

#### Carpaccio vom südamerikanischem Rind

mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan

17,50 € G,H,1,3,6

#### **SUPPEN** HAUSGEMACHT

### Kräftige Bouillon vom Suppenhuhn

mit feinem Gemüse und Griesklößchen

9,00 € A1,G,I

#### **Toskanische Strauchtomatensuppe**

mit Basilikum-Olivenöl und Grissini



9.00 € A1,I

#### Karotten-Kokossüppchen

mit Ingwer Schmand und gebackenen Gemüsestroh



9,50 € G,I

# KALTE KÜCHE VESPERZEIT

#### Pastrami von der Rinderbrust

serviert mit gepickelten Zwiebeln, Gewürzgurke, Landbutter und gerösteten Brotscheiben 15,80 € A,G,2a,3,9

#### Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof

gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl



18,50 € A,G,H,K



#### KLASSIKER BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

Gefüllte Teigtaschen in Bärlauchrahm
serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan



16,50 € A1,C,G,I,M

# Geschmorte Paprikaschote mit Hirtenkäsefüllung

auf fruchtiger Tomatensoße, an Safranreis



17,50 € G,I

#### Kaninchenkeule kanarische Art

auf buntem Paprikagemüse und Drillingskartoffeln

24,50 € G,I

### Suprême von der Maishähnchenbrust

mit grünem Spargel in Zitronenbutter und gebackenen Kartoffelrosetten

24,80 € A,C,G

#### Rinderroulade nach "Hausfrauen Art"

klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter 25,80 € 2,3,A,G

#### GRILLPLATTE HEISS & SAFTIG

#### Medaillons von der Hähnchenbrust

21,80 € A1,G,I

mit Strauchtomaten & Mozzarella gratiniert

#### **Zarte Schweinelendchen**

mit Pfefferrahmsoße

22,80 € A1,G,I

# **Rumpsteak 200g** vom südamerikanischem Weiderind

mit typischen Fettrand & hausgemachter Kräuterbutter

28.50 € D,F,G,K,I

# Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen...

gebackene Steakhouse-Fries mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse C.G.K.1

# GEWÄSSER NAH&FERN

#### Gebratene Filets vom Roten Knurrhahn

mit geschwenkten Zuckerschoten und Safranreis

24,80 € A1,D,G

### Nordisches Lachsfilet aus der Butterpfanne

an gerahmten Blattspinat und feinen Bandnudeln

26,50 € A1,C,D,G



### EMPFEHLUNG DES HAUSES

# **SCHLEMMER-MENÜ**

# Cremiges Bärlauchsüppchen

mit Butterkrusteln
9,50 € A,G,I
\*\*\*\*\*

# Neuseeländische Lammkeule zart geschmort in Thymianjus

an provenzalischem Schmorgemüse und Sesam-Gnocchi **24,80 €** A,G,J,L

\*\*\*\*

#### Eierlikör Parfait

mit Baiser und frischen Beeren **9,50 €** <sup>C,G</sup>

als 3 Gang-Menü: 42,00 € pro Person

### **DESSERT** SÜSSE VERFÜHRUNG

#### Erfrischende Zitronen-Joghurtcreme

mit Schokoladen-Crumble und Himbeerconfit

9,00 € A1,G

# Hausgebackener Karottenkuchen

mit Pistazien-Eiscreme

9,50 € A1,C,G,



unsere besondere Empfehlung

**Edle Himbeere** 

*40,0% Vol. 2cl* 4,00 €

Liebe Gäste, Änderungen der Gerichte, werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.