

Vorspeisen

Kleiner bunter Salat *Vegan*
mit italienischem Dressing 7,90 €

Tranchen von rosa gebratenem Roastbeef
an Apfel-Selleriesalat mit karamellisierten Walnüssen 10,50 €

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Baguette 9,40 €

Suppen

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen und Sauerrahm 8,90 €
- auf Wunsch ohne Sauerrahm 8,90 € *Vegan*

Waldpilzcremesuppe ✓
mit hausgemachter Blätterteigstange 8,90 €

Kräftige Gänsebouillon
mit Gemüse-Julienne und **Fladenstreifen** 8,90 €

Salat

Bunter Salat der Saison *Vegan*
mit gebackenen Falafelbällchen, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Sonnenblumenkernen
dazu Dressing nach Wahl 19,90 €

Hausgemachte Dressings nach Wahl:

Honig-Senf-Dressing, Italienisches Dressing

Gern reichen wir Ihnen auch Öl und Essig sowie Pfeffer aus der Mühle.

Pasta

Tagliarini (italienische Bandnudeln) ✓
an Bärlauch-Pesto und buntem Gemüse 20,90 €

Schupfnudel Pfanne *Vegan*
mit mediterranem Gemüse, Kokosmilch-Curry
gerösteten Nüssen und frittiertem Rucola 20,90 €

Fleisch

Geschmorter Elchbraten

an Speckrosenkohl, dazu Semmelknödel 30,90 €

Geschmorte Gänsekeule

an Bratapfel, mit Pflaumen und Mandeln,
serviert mit Rotkohl und Kartoffelklößen 31,50 €

Halbe Ente

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 31,50 €

Deftiger Gulasch vom Rothirsch

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 26,40 €

Steak vom Rinderrücken, 200 g Roheinwaage

mit Kräuterbutter, Zwiebelchampignons und gebackenen Kartoffelecken 29,90 €

Steak au four

Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch,
dazu Pommes frites und kleine Salatbeilage 25,90 €

Filet von Landschwein

an Pilzragout, Pfeffer-Sauce und Kroketten 26,40 €



Fisch

Auf der Haut gebratenes Filet von der Regenbogenforelle

mit zerlassener Butter, serviert mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln 25,90 €

Filet vom Zander

auf der Haut gebraten, mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 25,90 €

Kindergerichte und Desserts

Micky Maus-Teller

Hähnchennuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,50 €

Susi und Strolch

Nudeln mit Tomatensauce 8,90 €

Eisclown

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit einem Gesicht aus Schokolinsen und einem Waffelhut 6,90 €

Max Schmugglerkiste

Eine Kiste gefüllt mit Schokoladen- und Vanilleeis sowie einer kleinen Überraschung 5,20 €

Desserts

Hausgemachtes Stollen-Parfait

an Zwergorangen 9,50 €

Oma's warmer Apfelstrudel

mit cremigem Bourbon-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 9,90 €

Zwei Crêpes

mit Heidelbeerfüllung und einer Kugel cremigem Walnusseis 9,90 €

Eisbecher

Kleiner Schwede

Eine Kugel Schokoladeneis auf einem Bett aus Sahne und Butterkeks,
mit Eierlikör getoppt 6,80 €

Winter-Traum

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen 9,50 €

Nussknacker

Walnusseis, Schokoladeneis und Pistazieneis
mit Krokant und Schlagsahne 9,80 €

Weihnachtsbecher

Weißes Nougateis, Orangensorbet und Zimteis
mit Schlagsahne und Schokoladensauce 9,80 €

Beilagenwechsel jeglicher Art 2,00 € pro Gericht.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und allergenen Stoffen laut LMIV wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Wir informieren Sie dazu gern.



Diese Gerichte werden mit vorwiegend regionalen Produkten zubereitet.



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen