

Unsere monatlich wechselnde Karte mit Produkten die frisch und saisonal von uns zubereitet werden

kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Bulgur und Kernen 8 Euro
vegan (Sulfit, Weizen)

Klassischer Rindfleischsalat mit Gewürzgurke, Zwiebel, Weinbrand und Paprika mariniert 7 Euro
(Sulfit)

warme Vorspeisen

Romanescocremesuppe mit Trüffelgnocchi 7 Euro
vegetarisch (Milch, Weizen)

Sauerteigbrot mit mariniertem Hühnerfleisch, mit Käse gratiniert 8 Euro
(Milch, Weizen)

Rehbouillon mit rote Bete - Spätzle, Petersilienwurzel und Fleisch 8 Euro
(Ei, Weizen)

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot (Weizen)

Hauptgerichte

Seniorenportionen sind möglich -bitte erfragen!

Rinderbraten aus der Keule mit Rotweinsauce, Kartoffelklößen und Rotkohl (Sellerie, Sulfit, Milch, Weizen)	22 Euro
Spaghetti mit Orangensauce, Fenchelgemüse und gedämpftem Heilbuttfilet (Weizen, Fisch)	16 Euro
Kartoffeln mit Kräuterquark, Leinölbutter und Gewürzgurke vegetarisch (Milch)	15 Euro
gebratener norwegischer Winterkabeljau mit süßem Senfsauerkraut, Kartoffeln, Mangogel und Speck (Fisch)	23 Euro
Tafelspitz vom Kalb mit japanischer Meerrettich- sauce, blauen Pellkartoffeln und einem kleinen Blattsalat (Soja, Weizen, Sulfit)	22 Euro
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat (Milch, Sulfit)	20 Euro
Erbsenfrikadellen mit Tomatensauce und Kurkuma - Kartoffelpüree vegetarisch (Milch, Ei, Weizen)	15 Euro
Chicoree, sous vide gegart, mit Blutorangensauce und schwarzem Reis vegan	15 Euro

Dessert

**rote Beerenterrine mit hausgemachten
Preiselbeereis und Hafercrumble** 8 Euro
(Milch, Ei)

**warmer Apfelstrudel mit hausgemachter
Vanillesauce und Sahnetupfer** 8 Euro
(Weizen, Milch, Ei)

Kindergerichte

**kleines gebratenes Kabeljaufilet mit
Tomatensauce dazu Kartoffelpüree und Erbsen** 10 Euro
(Milch, Fisch)

**warmer Griesbrei mit Zucker-Zimt
oder Heidelbeerkompott** 7 Euro
(Milch)

Portion Pommes frites mit Mayo / Ketchup 5 Euro
(Sulfit)

Wir wünschen guten Appetit !