

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen:

Ackersalat im Hausdressing mit gebratenen Garnelen,
Forellenkaviar und Frühlingszwiebel 19,80



Suppe:

Schaumsuppe von Tomate und Seeteufel mit Lachsstreifen 7,20

Vegetarisch und Vegan:

Hausgemachte Rote Bete-Knödel mit Bergkäse
und Parmesan auf Meerrettichsauce 18,00

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise
gratiniert dazu Kartoffelrösti 19,00

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti 17,50

Limetten-Polentaschnitte auf Safran-Kokos-Fenchel 19,50

Hauptgerichte:

Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen,
Champignons und Kartoffelrösti 28,00

Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter,
Gemüse vom Markt und Pommes-frites 25,50

Unsere Fischempfehlung:

Lachsschnitte auf Safran-Kokos-Fenchel mit Reis 26,00

Fischgrillteller mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten der Saison 28,50

Deutsche Färsen für Steakliebhaber:

Rumpsteak 250g 33,00
350g 39,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus
oder Kräuterbutter

Wählen Sie ihre Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Rösti,
Bratkartoffeln oder mit buntem Salatteller