

Speisekarte

Pikant scharfe Zitronengras-Lucy-Loosuppe 5.50
mit gebratener Gansel am Spieß

Hausgemachte Krautbrühe mit Suppenmaulhaschen und Gemüse 4.50

Vorspeise

Kaninchenrückenfilet im Speckmantel mit Apfel-Mango-Chutney
und geisteten Kürbiskernen 8.20

Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90
in pikantem Senfbressing

Bunter Salat mit heißem Lamembrot auf Apfelscheiben und
geisteten Walnüssen in Balsamico-Honigzitroneigrette 10.90

Knackige Salate mit gebratenen Meeresfrüchten und Oliven 11.50
in Tomaten-Knoblauchdressing

Zu den Salaten servieren wir einen Brodkorb.

Schweinerückensteak in Portweinrahmsauce mit Balsamico-Zwetschgen,
knusprigen Fingernudeln und Möhrchen 12.50

Putenbruststeak mit gequillter Paprika und Ziegenkäse überbacken
an Tagliatelle in Oreganosauce dazu Bohnen 13.-

Maishähnchenbrust in feiner Estragon-Senfrahmsauce 13.-
mit schwarzen Oliven, Reis und Bohnen

Zanderfilet gebraten auf cremigen Lauch-Kaperngemüse 16.50
dazu geschwenkte Kartoffeln

Schweinemedallions in feiner Sherry-Morchelsauce 17.-
mit Möhrchen und hausgemachten Spätzle

Rottaler Jungbullensteak mit Bratpfelscheiben auf Calvadosrahmsauce
an Brecceli und geschwenkten bunten Kartoffeln 17.90

Frische Muscheln nach französischer Art 12.50
nach italienischer Art 12.50
nach sizilianischer Art 13.-
mit Zitrone, Knoblauch
und grobem Pfeffer

Deftige Kässpitzen in Gorgonzolasauce mit Rösterübeln 8.90

Fenchel nach orientalischem Art, mit Tomate, Zwiebeln 10.90
und gedörrten Früchten, süßscharf gewürzt mit Bulgur

Broccoliroschen auf Räucherlachs und Gnocchi in Weissahne
mit Bergkäse überbacken, dazu kleiner Salat 11.50

Tagliatelle mit gebratenen Radicchio, Mango, Oliven und Knoblauch
in Orangensaft geschwenkt mit gebratenen Garnelenschwänzen 12.50

Dessert

Topfenknödel gefüllt mit Himbeeren in braunen Butterbröseln 5.50

Feines Raffaélomousse mit Schokoladensauce 5.50

Milch-Eisvariation mit warmer Vanillebeine 5.50
und gerösteten Walnüssen

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigensenf
und Brot 8.20