

Speisekarte

Pikante, exotische Kartoffelsuppe mit Melonen-Räucherlachsstück 5.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 4.50

Vorspeise

Kaninchenzückenfilets mit Kräutern gebraten an maciniertem Rucola 7.90

Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90
in pikantem Senfessig

Bunter Salat mit geschwenkten, pikant scharfen Pfirsichspalten 11.90
und gebratenen Garendenschwänzen in reifer Balsamico-Basilikumessigzelle

Knackige Salate mit Kräutermozzarella, gebratenen Cocktailtomaten 10.90
und gerösteten Körnern in Balsamico-Honigessigzelle

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinrückensteak mit gebratenen Mangold und Pinienkernen 11.90
auf Oreganorahmsobe an knusprigen Fingernudeln

Putenbruststeak mit Pfirsich und Ziegenkäse überbacken 12.50
auf erotischer Sobe dazu Reis und Möbchen

Maishähnchenbrustfilet mariniert mit Zitrone und Knoblauch 12.90
und pikant-süß-sauerm Paprika-Äpfelgemüse an Reis

Zanderfilet gebraten, auf Riesling-Sahnesobe 16.-
mit feinem Kartoffel-Senfpurée und Möbchen

Schweinemedallions mit grüner Pfeffer-Brandyrahmsobe 16.50
hausgemachten Spätzle und Bohner

Rottaler Jungbullensteak mit gebratenen Pfifferlingen und Cocktailtomaten
auf Rosmarinsobe und kleinen, gebratenen Kartoffeln 17.90

Toskanisches Lammragout (Lammfleisch geschmeckt mit Tomate, 15.50
Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Rosmarin und Weißwein)
mit Jagliatelle

Deftige Kässpitzen in Gorgonzolasauce und Röstzwiebeln 8.90

Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat, Tomaten und Räucherlachs
in Kräuterbechamel und Käse überbacken 10.50

Ofengebackene Tandori-Möhren mit fruchtigen Pistazien-Couscous
erfrischendem Sauerzahn-Koriander-Limonendip
und kleinem Salat 11.50

Tagliatelle mit gebratenen Pfefferlingen, gewürfelten Ochsenherztomaten,
pikant gewürzt, angerichtet mit frischem Rucola
und gehobeltem Grana Padano 12.50

Dessert

Topfenknödel mit Erdbeeren gefüllt in braunen Butterbröseln 5.50

Feines Schokoladen-Sauerkirsch-Brandyousse 5.50
mit Früchten garniert

Milch-Eisvariation mit heißen Himbeeren 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf, Weintrauben 8.50
und Brot