

Speisekarte

- Süßkartoffel - Limetten - Suppe mit 6.50
knusprigen Kichererbsen und Rot-Bete-Ingwer-Relish
- Hausgemachte Krautbrotche mit Tafelspicedstreifen 5.50
und Estragonnockerln

Vorspeise

- Ofengebackene Rot-Bete mit warmem 8.90
Ziegenkäse und Pistazienkrokant

Salate

- Bunter Salat mit gebratenem Doradenfilet 12.90
in pikantem Tomaten-Kräuterdressing
- Knackige Salate mit warmen Entenbrustscheiben 12.90
und Traubenkernöl in weißer Balsamicovinaigrette
- Verschiedene Salate mit Roquefort, gerösteten Cashewkernen 11.90
und Bünenspalten in Balsamico-Ahornsirupvinaigrette

Schweinerückensteak in pikanter Limonade
mit Kürbis-Baconspalten und knusprigen Fingernudeln 13.50

Putenbruststeak mit Steinpilz-Knob-Tapenade 13.90
feinem Wasingkraut in Röstlingssahne und gebratenen Kartoffelknödelchen

Maishähnchenbrust mit Kräutern mariniert an Tomaten-Basilikum-Brioche
dazu eine leichte Balsamicosauce und Möhrchen 14.50

Zanderfilet auf pikantem Kürbis-Mango-Gemüse 16.90
an Gerriesreis

Schweinemedaillons in Portweinrahmsauce 17.90
Kirschwasser-Macaroni und Mandelspätzle

Rottaler Jungbullensteak mit kräftiger Merlotsoße 18.90
Zwibel-Speck-Kartoffelgratin und Bohnen

Mischragout mit Portwein und Pilzen geschmort 18.90
an Mandelspätzle

Deftige Kässpätzlen in Gorgonzolasoße und Rösterrübeln 9.50

Petersilienrisotto mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln
und gebräuntem Ziegenkäse 12.90

Rote-Bete-Knödel mit Spinat und Feta Käse 12.90
serviert mit gerösteten Pinienkernen und Kresse

Gerwürzküchis mit Ahornsirup gebacken mit knusprig-nussigem
Bulgur, Zitronenjoghurt und Wildkräutersalat 12.90

Dessert

Topfenknödel in Lebkuchenbrösel auf warmen Puderzuckerroschgen 6.90

Spekulatius-Panna-cotta mit gebrannten Mandeln 6.90
auf Granatapfelsoße

Weißes Schokoladen-Jonkabeeren-Parfait mit warmem Backobst 6.90

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weindrauben 8.90
Feigensenf und Brot