

Speisekarte

Feine Artischockencremesuppe mit Dörr-Tomatenscheiben 5.90
und Grana-Parlanoblättchen

Hausgemachte Krapfbrühe mit kleinen Kaspressknödeln, Gemüse und Röstbräuneln 5.-

Vorspeise

Gebatene Garnelenschmörze auf Radicchio-Breen-Salat 8.50

Salate

Verschiedene Salate mit gebatenen Putenbrustscheiben 9.90
in pikantem Senf dressing

Bunter Salat mit Büffelmozzarella in warmem mariniertem Paprika
dazu geröstete Kürbiskerne und Balsamico vinaigrette 11.50

Knackige Salate mit gebatetem Wildlachsfilet 12.90
in Limetten-Ingwer-Vinaigrette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak nach Beerner Art mit Schinken, Bünenscheiben und Käse 12.90
überbacken auf Röstlingrahmsauce dazu knusprige Bauernrosti und Möhrchen

Putenbruststeak in Grana-Padano-Kräuterkruste gebacken auf pikanter Tomatensauce 12.90
an Tagliatelle serviert mit frischem Rucola

Maishähnchenbrust mit scharfer mexikanischer Kakaoauce 13.-
Zimtmöhren und Mandelreis

Zanderfilet auf fruchtigen Radichio-Mango-Olivengemüse an Reis 16.-

Schweinemedallions in kräftiger Kupferbier-Zwäbelsauce 16.90
an knusprigen Fingernudeln und Bohnen

Rottaler Jungbullensteak mit Kräutern gebraten auf Melolauce 18.90
dazu gebratene Pilze und geschwenkte Knoblauchkartoffeln

Toskanisches Lammragout, Lammfleisch geschmort mit Tomaten, Oliven 16.-
Kräutern und Weißwein, dazu Tagliatelle

Frische Muscheln nach französischer Art 12.50
nach italienischer Art 12.50

nach Meier Art
mit Äpfeln in Honig Curry Sauce 13.-

Deftige Kässpaken in Gorgonzolasauce mit Röstzwiebeln 9.50

Deftiges Ratatouille mit gebräuntem Ziegenkäse 11.50
kleinem Salat und Bauernbaguette

Ofengegarter Wirsing mit gebratenen Pilzen in Ricotta-Sahne 11.90
an kleinen geschroenkten Kartoffeln

Tagliatelle gebraten mit Zwiebeln, Babyspinat, Cranberries, Kräutern 12.90
und Knoblauch in Martini dry geschwenkt serviert mit Jeta und gerösteten Pinienkernen

Dessert

Topfenknödel mit Aprikosen gefüllt in braunen Butterbröseln 5.90

Feines Vanille-Ricottamousse auf hausgemachten Heidelbeer-Rotweinkompott 5.90

Milch-Eisvariation mit gebratener Vanillebohne und Walnüssen 5.90

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, 8.50
Feigensenf und Brot