

# Speisekarte

Rote Bete Suppe mit Wasabischmand und Räucherlachs 5.90

Krautriche mit Gemüse und Grissnockerln 5.90

Glaserter Chicoree mit Gabeln und Knoblauchbrot 9.90

Bunter Salat mit Putenbruststreifen und Senfdressing 10.90

mit warmem Camembert, Trauben, Nüssen und  
Balsamico-Lonig-Dressing 11.90

mit Graneris und rosa Entenbrustfilet und  
Honig-Dilldressing 12.90

## Dessert

Topfenknödel gefüllt mit Zwetschgen und Butterbroseln 6.90

Lavendel-Creme bulée 6.90

Milch-Eisvariation mit Weinapfelspalten 6.90

Verschiedener Heise mit Weintrauben, Feigensenf und Brot 8.90

Schweinerückensteak - Polnreisote mit Champignons, Zwiebeln, Senf 13.90  
- Fingernudeln - grüne Bohnen

Schweinemedallions - Mochelerahmsote - Spätzle - Brokkoli 17.90

Maishähnchenbrust - mariniert mit Limette - Kräuterrahmsote -  
Tagliatelle - Karotten 14.90

Zanderfilet - Curry-Sauce - Gemüse - Kartoffeln 16.90

Tagliatelle - Weissrahm mit Zwiebeln, Kräutern - Frittierte de mer -  
Parmesan 14.90

Rib-eye-Steak mit Pfefferkruste - Tomaten-Speck-Zwiebelsote  
gebackenen Kartoffeln - grüne Bohnen 20.90

Kässpätzchen - Gorgonzolasote - Röstzwiebeln 10.90

Aubergine gefüllt mit Gorgonzola, Bohnen, Tofu - pikante Tomatensote  
frischer Rucola 13.90

Kürbisspalten gebacken mit Sesam, Ahornsirup - knusprigen Couscous  
Sauerahmdip 12.90