

Aperitifempfehlung

*Glas trockener Sekt mit Rhabarbernektar
und einem Schuss Aperol*
6,80

*Hausgemachter Waldmeistersirup
mit Soda und Minze*
5,20

Menüempfehlung

*Carpaccio von Lachs und Zander
mit einer Limonen-Olivenöl-Vinaigrette*



*Kalbssteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
dazu hausgemachte Nudeln*



*Hausgemachtes Sauerrahm-Limoneneis
mit frischen Erdbeeren*

46,80

Vorspeisen

<i>Gänseleberterrinen mit hausgemachtem Quittengelee</i>	16,80
<i>Gemüse-Frischkäseterrine mit einer Tomaten-Kräutervinaigrette und Salatbouquette</i>	11,80
<i>Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben in einer Thunfischsoße</i>	13,80
<i>Carpaccio von der Roten Bete mit Rucoladressing</i>	
<i>Ziegenfrischkäse und rotem Pfeffer</i>	11,80
<i>Bunter Salatteller der Saison</i>	7,80

Suppen

<i>Rinderbrühe mit Grießnockerln</i>	6,80
<i>Spargelcremesuppe</i>	6,80

Hauptgänge

<i>Süßkartoffel-Gemüseragout mit gebackenen Zucchini-scheiben und Kräutercremefraiche</i>	17,80
<i>Risotto mit frischen Pfifferlingen, Kräutern und Kirschtomaten</i>	25,80
<i>Portion Freiburger Stangenspargel mit Soße Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln oder Kratzete</i>	24,80
dazu empfehlen wir:	
<i>Rinderfilet 120 Gramm</i>	14,80
<i>gemischter Schinken</i>	7,80
<i>gebratenes Saiblingsfilet</i>	10,80
<i>Rotes Thaicurry mit gebratener Hühnerbrust buntem Gemüse und Duftreis (scharf, auch vegan möglich)</i>	18,80
<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf cremigem Spargelgemüse mit Petersilienkartoffel</i>	27,80
<i>Gebratene Gambas auf Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Knoblauch und Büffelmozzarella</i>	26,80
<i>Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce Karottengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	24,80
<i>Kalbsrahmgulasch mit frischen Pilzen dazu hausgemachte Spätzle</i>	20,80
<i>Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Blattsalaten</i>	23,80
<i>Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit Bratkartoffel</i>	19,80
<i>Zwiebelrostbraten mit krossen oder geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle</i>	26,80
<i>Rinderfiletstreifen in einer Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison</i>	29,80
<i>Rosa gebratenes Rinderfilet auf Süßkartoffel-Gemüseragout und Kräutercremefraiche</i>	34,80