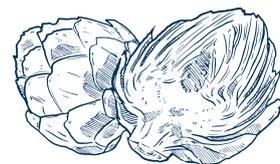
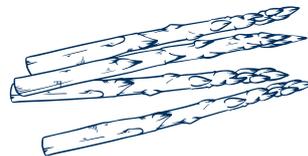


Speise KARTE



Suppen

HÜHNERBRÜHE VOM MAISHUHN MIT EIERSTICH

8,50 €

Ein Klassiker, liebevoll zubereitet aus zartem Maishuhn, mit hausgemachtem Eierstich, feinen Gemüswürfeln und dünnen Fadennudeln.

KÜRBIS-SCHAUMSUPPE

9,00 €

Eine cremige Kürbis-Schaumsuppe.

Vorspeisen

VITELLO TONNATO

16,50 €

Zartes Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, serviert mit einer cremigen Thunfischsauce und Kapernäpfeln.

Salate

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT

5,50 €

Entdecken Sie die Leichtigkeit unseres Wildkräutersalats, begleitet von saftigen Strauchtomaten, frischen Gurken und einem liebevoll zubereiteten hausgemachten Dressing.

GROSSER WILDKRÄUTERSALAT

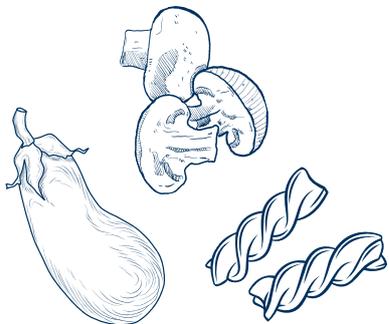
8,50 €

Entdecken Sie die Leichtigkeit unseres Wildkräutersalats, begleitet von saftigen Strauchtomaten, frischen Gurken und einem liebevoll zubereiteten hausgemachten Dressing.

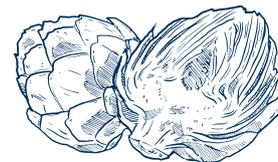
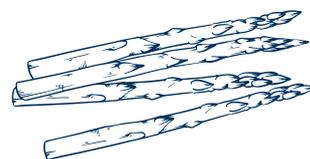
WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBRATENEN FISCHFILETS UND SPROSSEN

19,00 €

Genießen Sie unseren Wildkräutersalat mit zart gebratenen Fischfilets und knackigen Sprossen.



Speise KARTE



Unsere Spezialitäten

PERLHUHNBRUST

24,50 €

Zarte Perlhuhnbrust, gefüllt mit aromatischen Steinpilzen, serviert an einer kräftigen Steinpilzjus, begleitet von wildem Brokkoli und knusprigen Kartoffelfächern mit Emmentaler überbacken.

MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET

26,50 €

Zarte Schweinefilet-Medaillons in einer sämigen Gorgonzolasauce, dazu frische Kirschtomaten und goldbraune Rosmarin-Rösti.

TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

22,50 €

Frische Tagliatelle, kombiniert mit zarten Hähnchenbruststreifen und aromatischen Champignons, umhüllt von einer luxuriösen Trüffelrahmsauce.

HIRSCHKALBSRAGOUT

28,50 €

Herzhaftes Hirschkalbsragout, sanft geschmort in einer fruchtig-würzigen Preiselbeer-Rahmsauce, serviert mit Waldpilzen, knackigem Brokkoli und zarten Butterspätzle.

FORELLENFILET

29,50 €

Kross gebratenes Forellenfilet, veredelt mit Sahnemeerrettich, dazu ein frischer Blattsalat und goldene Bratkartoffeln.

GRILLKARTÖFFELCHEN

21,50 €

Kleine, knusprig gegrillte Kartoffeln, kombiniert mit feinem Räucherlachs und erfrischendem Zitronen-Schmand, dazu ein frischer Gartensalat.

PILZ RISOTTO MIT CHAMPIONS

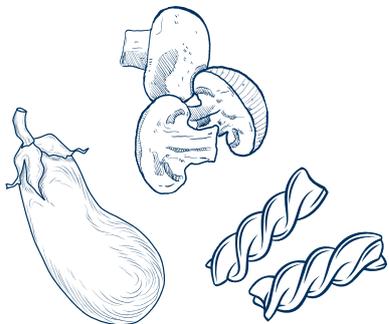
16,00 €

Cremiges Risotto mit aromatischen Pilzen, abgerundet durch einen frischen, knackigen Blattsalat – ein harmonisches Zusammenspiel von Würze und Frische.

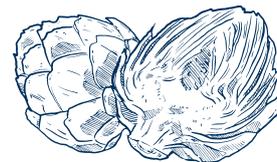
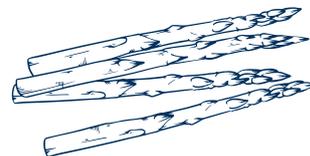
KÜRBIS-LINSEN-CURRY

15,00 €

Aromatisches Kürbis-Linsen-Curry auf duftendem Reis, verfeinert mit frischen Granatapfelkernen – eine perfekte Balance aus herzhaft und süß.



Speise KARTE



Unsere Klassiker

RINDERROULADE VOM ROTEN HÖHENVIEH

26,00 €

Saftige Rinderroulade vom Silberborner Roten Höhenvieh mit knackigem Sommergemüse und feinen Petersilienkartoffeln.

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

25,00 €

Zartes Kalbfleisch, hauchdünn paniert und goldbraun gebraten, serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und fruchtig-herben Preiselbeeren.

GRILLPFÄNNCHEN MIT SCHWEIN, PUTE UND RUMPSTEAK AUF CHAMPIGNONRAHM

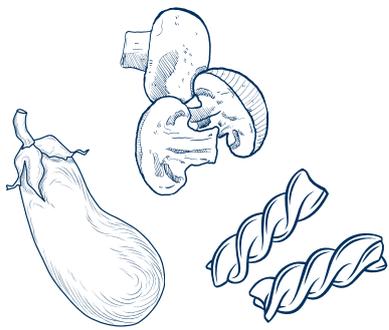
25,50 €

Dreierlei Medaillons von Schwein, Rind und Pute mit herzhaftem Gemüse, krossen Bratkartoffeln und köstlichen gerahmten Champignons .

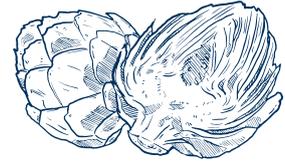
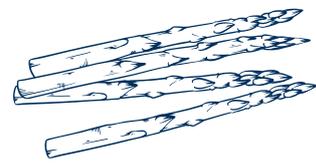
KALBSLEBER

25,00 €

Kalbsleber an einer feinen Balsamico Glace mit fruchtigen Apfelingeln, gerösteten Zwiebeln und würzigem Kartoffel-Sellerie-Püree.



Speise KARTE



Steaks

RUMPSTEAK CA. 200G	24,00 €
RUMPSTEAK CA. 250G	26,00 €
RINDERFILET CA. 200G	26,00 €
RINDERFILET CA. 250G	28,00 €
BEILAGEN JEWEILS Speckbohnen, gebratene Pilze, Blattspinat, Marktgemüse oder Süßkartoffelpommes	4,00 €
BEILAGEN JEWEILS Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln	3,00 €
SAUCEN JEWEILS BBQ-Sauce, Pfefferrahmsauce und Zwiebel-Senf-Sauce	2,00 €

Süße Sünden

CRÈME BRÛLÉE GRATINIERT MIT BRAUNEM ZUCKER Klassische Crème Brûlée, knusprig karamellisiert mit braunem Zucker.	8,50 €
EISKUGEL NACH WAHL Entscheiden Sie sich für eine Eiskreation Ihrer Wahl – fragen Sie einfach unser Servicepersonal.	3,00 €