

Unsere Klassiker

Vorspeisen | Suppe | Salat

gemischter Salatteller zur Vorspeise oder als Beilage 6,30 €
Blattsalat | Tomate | Rohkostsalate
Dressing zur Wahl ...Hausdressing, Senf-Honig-Dressing oder Himbeerdressing

Rindfleischsuppe | Markklößchen 8,60 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites 28,00 €

dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignonrahm, Bratenjus
*** 2,30 €

„Brasato“

40 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom Rind
Natur-Balsamicosauce
Parmesanpüree 32,00 €

Schweinefilet | weiße Pfeffersauce
Möhre | Pastinake | Rote Beete 28,90 €
hausgemachte Spätzle

Kalbsleber

karamelisiertes Apfelchutney | Senfrahmsauce 29,50 €
Wirsing | Kartoffelpüree

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind
dreierlei von der Zwiebel 36,00 €
Brokkoli | Bratkartoffeln

Unsere saisonale Empfehlung

Kolibri Alkoholfreier Wein	Glas 0,2 l	8,00 €
<i>Weissweincuvée aus Scheurebe und Goldmuskateller</i>		
<i>Weingut Holz-Weisbrodt Weisenheim am Berg/Pfalz</i>		

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe		9,00 €
<i>Spargelstücke</i>		
Spargelsalat		
<i>gekochtes Ei Tomate gekochter Schinken</i>		
		13,00 €
Gelbe Beete Rote Beete Rettich		
<i>Feldsalat Senf-Honig-Dressing</i>		
		8,00 €
Tatar.....100 g		
<i>magerer Rinderhack Zwiebelwürfel</i>		
<i>Feldsalat Senf-Honig-Dressing Rösti</i>		
<i>Gurke Kapernapfel Radischen</i>		
	<i>als Hauptgang 220 g</i>	33,00 €
Feldsalat Senf-Honig-Dressing		
<i>ingelegte Birne geröstete Nüsse</i>		
		10,50 €
Kartoffelsuppe		
<i>hausgeräucherter Lachs Crème fraîche</i>		
		9,90 €
Bärlauchcremesuppe		9,20 €
<i>gebratene Chorizo in Honig</i>		
gebratener Ziegenkäse bunte Blattsalate		
<i>Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing</i>		
		14,30 €

Hauptgänge

hausgemachte Spinatknödel | vegetarisch 22,00 €
Ruccola | *Tomate* | *braune Butter* | *Parmesan*

hausgemachte Tagliatelle 26,00 €
erster deutscher Spargel | *Bärlauch* | *Tomate* | *Parmesan*

Rinderfiletsteak | *medium* | *230 g* 43,00 €
hausgemachte Sauce Bearnaise (*frischer Estragon/Kerbel*)
Gemüse | *zweierlei Kartoffel*

hausgemachte Tagliatelle
gebratene Streifen vom norwegischen Lachs 29,00 €
Frühlingslauch | *Champignons* | *Beachmel*

Lachsforellenfilet
auf gebratenem Gemüsereis
(*Basmatireis mit Ei gebraten*) 31,00 €

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rib Eye
Zwiebelsauce | *Röstzwiebeln* 33,00 €
Berner Rösti

Lammrücken am Stück | *rosa medium gebraten*
Portwein-Pfeffersauce
Bohnen | *Birne* | *Speck-Zwiebelplätzchen* 38,00 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet | *Züricher Art*
Käsesauce | *Berner Rösti* 30,00 €