

❖ Vorspeise ❖

Bouillabaisse
die französische Fischsuppe
6,50 €

Thunfisch-Carpaccio mit Limone
Olivenöl und Parmesan
13,50 €

Gratinierte Jakobsmuscheln
auf Kartoffelrösti
und Zitronen-Mayonnaise
15,50 €

Rote Beete Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse,
Walnussdressing und Baguette
11,20 €

❖ Hauptgerichte ❖

250 gr. Black-Tiger-Garnele mit Aioli und Kräuterbaguette
18,50 €

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat dazu Tagliarini
21,50 €

Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat
19,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Rote-Beete Risotto und gebratenem grünem Spargel
21,50 €

Pulpo „Chimichurri“ mit Südkartoffelcreme
19,50 €

Lachsforellenfilet auf Fenchel-Orangen-Salat mit Kräuterris
19,50 €

Backfisch im Knuspermantel mit Kartoffelsalat und Remouladensobe
14,40 €

Seeteufel-Medaillons auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
26,50 €

LOUP de Meer (Wolfsbarsch ganz)
mit Rosmarinkartoffeln
28,50 €

Matjesfilets mit Speckbohnen, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln
13,50 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel, Kräuterdip und Salatgarnitur
14,50 €

❖ Schweine - Schnitzel ❖

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C) 15,50 €

Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G) 16,50 €

Schnitzel „Pfefferrahmsobe“ (A,C,G) 16,50 €

Marko Schnitzel
mit Zwiebeln und Jägersobe (A,C,G) 17,50 €

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak
250 gr. 20,50 €
350 gr. 28,70 €

Filetsteak
200 gr. 25,50 €
300 gr. 38,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter (G) + 2,00 €
und Zwiebeln

- mit Pfefferrahmsobe (G) + 2,00 €

- Pommes frites + 3,90 €

- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G) + 4,50 €

- Beilagensalat + 4,90 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti
21,50 €

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Jus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter
25,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Kartoffelknödel
19,50 €

Gebratene Gemüsemaultaschen mit Parmesan und Butter dazu Salat

14,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)

13,90 €

Großer Salatteller mit gebratenem See-Saiblingsfilet
mit buntem Blattsalat und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A)

16,90 €

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A)

11,90 €

„Fitness“

mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (6,A,G)

15,90 €

◆ Dessert ◆

Topfen-Nugat-Knödel mit Fruchtspiegel
und frischen Beeren (A,C,F,G)

7,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)

6,90 €

Vanilleeis mit Schokoladensobe und Sahne (G)

6,90 €

Affogato al Caffè

Espresso mit Vanilleeis

3,00 €

Affogato Kahluma

Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör

4,20 €

Speisekarte

Karfreitag



STEAK-TASTING

am 22.06 und 20.07.2024

Samstag Beginn 16 Uhr (ca. 1,5 Std)

Steaks von verschiedenen Tieren
u.a. Fleischteile (Cuts), Fleischrassen, Regionen,
Haltungsformen uvm.
Nur mit Voranmeldung!
Pro Person 110 €