

Aperitif Empfehlung

„PriSecco weißduftig“ alkoholfrei	<i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1l	4,30 € ⁽³⁾
„Winzersekt“ Riesling brut	<i>Weingut Faschian</i>	0,1l	4,60 €
Chardonnay brut	<i>Winzersekt aus dem Piemont</i>	0,1l	4,20 €
„Hugo“	<i>Chardonnay Sekt-Holunderblüte-Limette-Eis-Minze-Aqua</i>	0,25l	6,00 € ⁽¹¹⁾
„Aperol Spritz“	<i>Chardonnay Sekt-Aperol-Eis-Orange-Aqua</i>	0,25l	6,00 € ^(1,10)

Weitere Aperitifs finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt
5,90 €

Unser kleiner Beilagensalat
3,90 €

Carpaccio vom Tafelspitz, lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und Stielkapern,
steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Meerrettich
8,50 €

Geräucherte Garnelen auf Rucolapesto an Paprika-CousCous,
hausgemachter Aioli und eingelegten Oliven
12,90 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Zuckerschoten-Grapefruitsalat
an Mango-Papaya-Chutney, frischen Kräutern und Passionsfrucht-Olivenöl-Sud
11,90 €

Suppen

„In der Kaffeetasse serviert“
Muskatkürbissuppe mit Madras-Curry mit Kokospuma
und frischem Koriander
6,90 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitzwürfel, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch
5,90 €

Hauptgänge

Mit Meerrettich gratiniertes Fjord-Lachsforellenfilet auf cremigem Parmesan-Risotto mit frischen Pfifferlingen, geschmolzenen Kirschtomaten und geschnittenem Rucola
24,50 €

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust auf Wirsinggemüse, sautierten Pfifferlingen an Mirabellenkompott, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödeln
23,90 €

Mediterrane „De Cecco“ Spaghetti mit gebratenen Garnelen aus zertifizierter Aufzucht, geschmolzenen Kirschtomaten, Kräutern, Steinchampignon, Paelleafumet und frischem Rucola mit geriebenem Parmesan
24,90 €

Thai Hühnchen in Ingwer-Chili-Kokos-Currysoße mit Koriander, Limonenblättern und Zitronengras, Pak Choi, Bambus, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake, bunter Paprika und Sternanis-Basmatiduftreis
18,90 €

Filet vom heimischem Schwein auf Allgäuer Dinkel-Käsespätzle, Zwiebelschmelze, frischem Schnittlauch und bunt gemischtem Salat
18,90 €

In Himbeeressig eingelegter Sauerbraten mit Wacholderrahmsoße an Preiselbeeren, hausgemachten Dinkel-Spätzle und bunt gemischtem Salat
19,50 €

Hausgewickelte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Essiggurken, Dijonsenf und Zwiebelwürfeln mit kräftiger Rotweinsoße an Karottengemüse und Püree von geräucherten Kartoffeln
20,90 €

Cordon bleu vom heimischem Kalbsrücken, gefüllt mit Wacholderlandschinken und würzigem Appenzeller mit Preiselbeeren, Pommes und bunt gemischtem Salat
23,50 €

Rostbraten von der deutschen Färse mit kräftiger Kalbssoße, geschmälzter Maultasche, hausgemachten Dinkel-Spätzle und bunt gemischtem Salat
23,90 €

Rosa gebratenes Rinderfilet, gratinert mit frischen Kräutern an kräftiger Rotweinsoße Pommes serviert mit hausgemachter Ochsen-Mayonnaise und bunt gemischtem Salat
30,50 €

Vegetarisches Gericht

Cremiges Parmesan-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, geschmolzenen Kirschtomaten und geschnittenem Rucola
17,90 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet
4,00 €

„Köstliche Komposition“
Schwarzwälder auf Ochsen Art
8,90 €

„Im Glas serviert“
Vanilleeis mit Espresso und Eierlikörsahne
5,50 €

Gemischtes Eis
Erdbeere / Schokolade / Vanille

ohne Sahne 4,50 €
mit Sahne 4,80 €

*Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs*