

# SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

Spargel – Creme – Suppe  
gebratene Lachsforelle / Brunnenkresse – Pesto  
Serviettenknödel – Taler 9,80 €

\*\*\*\*\*

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Gezupfte Kaninchenkeule  
in Blätterteig – Pastete  
Zitronen – Pfeffer – Sauce  
Karotten – Püree / gebratene Garnele  
marinierter Babyspinat 16,80 €

## Allergene

Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können,  
beraten wir Sie gerne.

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

**Gebratene Serviettenknödel – Taler**

Ricotta – Schaum  
 Walnuss – Spargel – Salat  
 Brunnenkresse – Pesto  
 karamellierte Walnüsse

Als Vorspeise 9,90 €  
 Als Hauptspeise 17,80 €

**Veganer Haselnuss – Bohnen – Börek**

Kichererbsen – Frühlingsgemüse – Curry  
 Sesam – Gurkensalat / gepuffter Wildreis

Als Vorspeise 11,80 €  
 Als Hauptspeise 21,80 €

**Frischer deutscher Stangenspargel**

Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise /  
 Salzkartoffeln 23,00 €

Dazu können sie wählen:

Hoffmanns Knochenschinken 10,80 €  
 Kleines Schnitzel Wiener Art 10,90 €  
 Rosa gebratenes Rumpsteak 16,80 €  
 Kleine Lachsforelle 14,80 €

# FLEISCH UND FISCH

## Variation vom Kalb

Kalbsfilet unter der Rauchschenken – Zwiebel – Kruste  
gebratene Kalbsleber  
Morchel – Sauce / Zwiebel  
Spitzkohl / gratinierte Kartoffeln 38,90 €

## Gebratene Hähnchenbrust

Kichererbsen – Frühlingsgemüse – Curry  
marinierter Babyspinat  
gepuffter Wildreis  
gratinierte Kartoffeln 27,90 €

## Gebratenes Schollenfilet

Brunnenkresse – Pesto  
Hoffmanns Knochenschinken  
gebratener Spargel  
Karotten – Püree  
Serviettenknödel – Taler 28,90 €

<b>Gebratene Blutwurst</b> Zwiebel / Apfel / Röstkartoffel	21,50 €
<b>Rinderwurst</b> Spitzkohl – Gemüse / Röstkartoffel	20,90 €
<b>Rindertafelspitz</b> Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel Salat	24,80 €
<b>Sülze</b> Remoulade / Röstkartoffel	16,80 €
<b>Schnittchen</b> Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken	12,80 €

**Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!**

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

# DESSERT

Espresso  
mit Vanilleeis (Affocato all Caffè) 4,90 €

Cashewkern – Rhabarber – Variation  
eingelegter Rhabarber  
Rhabarber – Limetten – Sorbet  
Cashewkern – Hippe / Cashewkern – Eis  
Mascarpone – Vanille – Espuma 11,50 €

Vanillecreme / Sahne 6,50 €

Herrencreme / Sahne 6,80 €

Gemischtes Eis  
3 Bällchen / Sahne 6,50 €

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)

Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis  
Eierlikör / Sahne 7,20 €

# KLASSIKER UND KINDERGERICHTE

## **Schnitzel Schweizer Art**

Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse  
Röstkartoffel / Salat

23,80 €

## **Schnitzel / Champignon - Sauce**

Pommes frites / Salat

23,80 €

## **Rumpsteak**

gebratene Champignons / Zwiebeln  
Knoblauch – Dipp / Röstkartoffeln / Salat

37,80 €

## **Rumpsteak Strindberg**

Zwiebel – Senfkruste /  
Kräuterbutter / Röstkartoffeln / Salat

38,80 €

## **Kindergericht bis 14 Jahre**

### **Micky Mouse**

Schweineschnitzel / Pommes frites

9,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern unsere Hauptgänge  
als kleine Portion.

**Aperitif**

*Sanfter Pfirsich*

**1. Spargel – Creme – Suppe**

gebratene Lachsforelle / Brunnenkresse – Pesto  
 Serviettenknödel – Taler

*Grüner Veltliner / Topf / Kamptal, Österreich*

\*\*\*\*\*

**2. Frischer deutscher Stangenspargel**

Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise /  
 Salzkartoffeln / Hoffmanns Knochenschinken

*Weißer Burgunder / Dr. Werheim / Pfalz*

\*\*\*\*\*

**3. Cashewkern – Rhabarber – Variation**

eingelegter Rhabarber / Rhabarber – Limetten – Sorbet  
 Cashewkern – Hippe / Cashewkern – Eis  
 Mascarpone – Vanille – Espuma

**Menüpreis inkl. Getränke**

**67,90 €**

**Menüpreis exkl. Getränke**

**52,90 €**

**Vegetarisches Menü**

**Aperitif**

*Sanfter Pfirsich*

**1. Gebratene Serviettenknödel – Taler**

Ricotta – Schaum / Walnuss – Spargel – Salat  
 Brunnenkresse – Pesto / karamellisierte Walnüsse

*Spätburgunder / Meyer-Näkel / Ahr*

\*\*\*\*\*

**2. Veganer Haselnuss – Bohnen – Börek**

Kichererbsen – Frühlingsgemüse – Curry  
 Sesam – Gurkensalat / gepuffter Wildreis

*Neprica Primitivo / Tormaresca / Italien*

\*\*\*\*\*

**3. Cashewkern – Rhabarber – Variation**

eingelegter Rhabarber / Rhabarber – Limetten – Sorbet  
 Cashewkern – Hippe / Cashewkern – Eis  
 Mascarpone – Vanille – Espuma

**Menüpreis inkl. Getränke**

**55,90 €**

**Menüpreis exkl. Getränke**

**40,90 €**