

ANGEBOTE DER SAISON

VORSPEISEN

JUNGER FELDSALAT MIT SPECKVINAIGRETTE

Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl

———— 7.50

MARINIERTE ROTE BEETE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

gehobelter Parmesan, Olivenöl

———— 7.50

KARTOFFELSCHAUM- SÜPPCHEN

mit Pfifferlingen und Schnittlauch

———— 6.00

HAUPTSPEISEN

SAHNELACHS AUS DEM OFEN

im Gemüsebett mit Pfifferlingen und
weißem Portwein

———— 16.50

GESCHMORTER JUNGSCHWEINS- RÜCKEN MIT BACKOBSTFÜLLUNG

Kräuterspätzle, saisonales Gemüse

———— 15.50

WEIZENMEHL- TORTILLA MIT GESCHMORTEM GEMÜSE

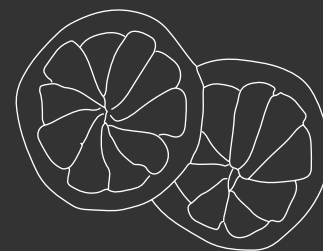
verschiedene Dips, geriebener Käse,
Salat

———— 12.50

DESSERT

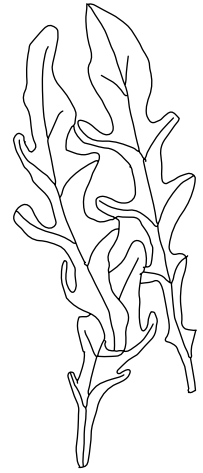
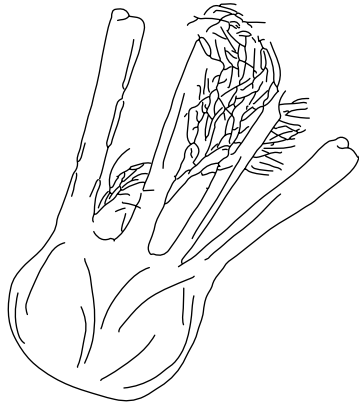
LIMETTEN CRÈME BRÛLÉE MIT JOHANNISBEEREN

———— 6.50



Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.
Die Liste mit Zusatzstoffen/etwaigen
Allergenen überreichen wir Ihnen
gern auf Anfrage.

 Vegetarisch



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND ⁽²⁾

Senfmayonnaise, Parmesankäse und
Pinienkerne

——— 9.00

CAESAR SALAD ^(2,4)

mit gegrillter Hähnchenbrust

——— normal 7.50

——— groß 14.00

TOMATENSUPPE ⁽³⁾ ✓

Basilikum, Knoblauchcroutons

——— 5.00

SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE ⁽⁵⁾ ✓

marinierte Spitzpaprika, Feigen-
Honigdressing

——— normal 8.50

——— groß 15.00

SOMMERLICHE BLATTSALATE MIT RÄUCHERLACHS ^(2,5)

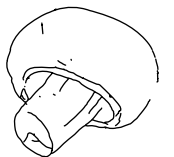
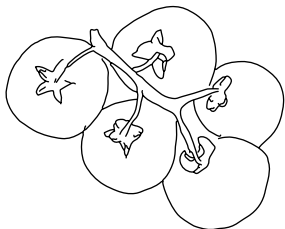
mit Dillsauce

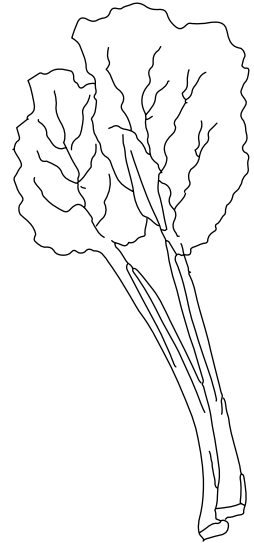
——— 8.50

BROT AUS DER REGION ⁽⁶⁾ ✓

Kräuterbutter und Oliventapenade

——— 4.00





HAUPTSPEISEN

HÄHNCHEN- BRUSTFILET AUF BANDNUDELN

Petersilie, Kapern und Orangen
 _____ 15.00

LANDAL-BURGER AUS RINDFLEISCH ^(2, 3, 4)

Cheddarkäse, Bacon,
 Tomatensalsa und Guacamole
 _____ ca. 180 g 12.80

MARINIERTE FORELLE AUS DEM OFEN

mit Zitrone und Knoblauch
 _____ 15.50

GEGRILLTES RUMPSTEAK

hausgemachte Chimichurri-
 Sauce, Kräuterbutter
 _____ 18.50

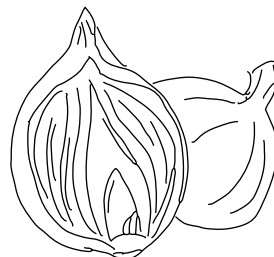
BAUERNSCHNITZEL ^(2, 4, 9)

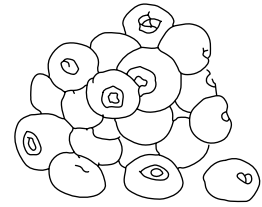
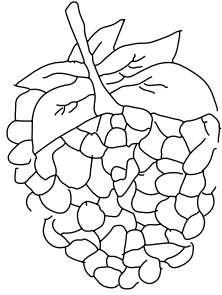
vom Schwein, mit Pfeffer-, Zigeuner-
 oder Jägersauce
 _____ 200 g 12.00
 _____ 300 g 15.00

VEGETARISCHE QUICHE ⁽²⁾

mit Tomatensalsa
 _____ 12.00

Als Extra zu den o.g.
 Gerichten zu bestellen:
 Grüner Salat mit getrockneten
 Tomaten, geröstete Sonnen-
 blumenkerne und Kräuter dressing
 _____ klein 3.50
 _____ normal 5.00





DESSERTS

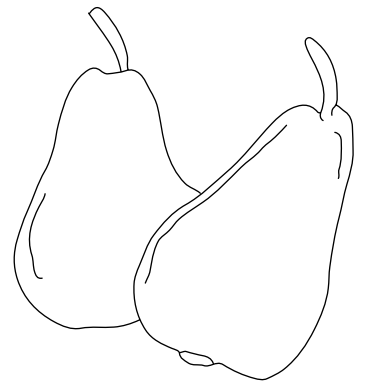
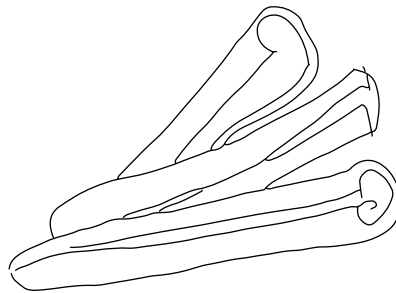
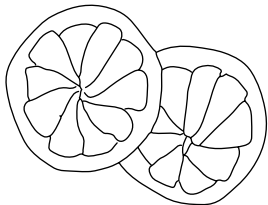
**HAUSGEMACHTER
APFELKUCHEN** ⁽⁵⁾
mit Streuseln und Apfelkompott
———— 5.00

**JOGHURTBAVAROIS
MIT PFIRSICH**
Minzsauce und Granatapfel
———— 5.00

DAME BLANCHE ⁽¹⁾
Vanilleeis, Schokoladensauce
———— 5.50

CREAMY CHEESECAKE ⁽¹⁾
Waldfruchtkompott, Himbeersorbet
———— 6.00

**TRIFLE MIT SAISON-
FRÜCHTEN**
Brownie und Mascarponecreme
———— 6.00



1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefel, 6 = Eisen-II-Gluconat oder Eisen-III, Lactat, 7 = gewachst 8 = Phosphate, 9 = Süßmittel, 10 = Zucker und Süßmittel, 11 = Tafelsüßen, 12 = Aspartam, 13 = mehr als 10% Sorbit, Mannit, Isomalt, etc. (kann bei überm. Verzehr abführend wirken), 14 = Milcheiweiß in Fleischprodukten, 15 = koffeinhaltige Produkte, 16 = chininhaltig