

Suppen und Vorspeise

*Schwarzwurzelcremesuppe
mit Kräutercroutons*

4,20 €



*Hühnerbrühe mit Eierstich, Erbsen,
Möhren und Spargel*

4,20 €

*Gebackene Austernpilze
mit verschiedenen Blattsalaten, Apfel
und Honig-Senf-Dressing*

8,90 €



*Marinierte Rote Beete mit Ziegenkäse,
Honig und karamellisierten Nüssen*

8,90 €



Vegetarische Hauptgerichte

*Gebratene Kopfsalatherzen mit
Schwarzwurzel, Champignons und
Serviettenknödel*

13,90€



*Frische Pasta mit marinierten Tomaten,
Erbsen und gebackenem Brie*

13,90



Traditionelle Hauptgerichte

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkraut
und Serviettenknödel*

15,90 €

*Rinderroulade mit Champignons,
Rotkohl und Klößen*

14,90 €

*Wildschweinragout mit Preiselbeeren,
Schwarzwurzel-Gemüse und Spätzle*

14,50 €

*Rindergulasch mit Krautfleckerl und
Kräuterschmand*

14,90 €

*Schnitzel mit Champignons, einem kleinem
Salat und Kroketten*

14,50 €

*Gebackenes Kabeljaufilet mit
Rahmschwarzwurzeln und Kartoffeln*

14,90 €

*Zanderfilet mit Birne-Bohne-Speck
und Kartoffelstampf*

15,90 €

Kaffee, Eis und Dessert

*Kleine "Birne Helene"
mit einer Kugel Vanilleeis,
Schokoladensahne und Mandelkrokant*
3,50 €

Crème brûlée
3,50 €

*Vanille-Karamell-Parfait
mit Meersalz und Waldbeerenragout*
4,50 €

*Schwedeneisbecher mit Apfelkompott,
Eierlikör und Sahne*
6,90 €

*Nusseisbecher mit Schokoladensoße
und Sahne*
5,90 €

Kindereisbecher mit bunten Smarties
3,50 €

<i>Tasse Kaffee</i>	1,60 €
<i>Pott Kaffee</i>	3,00 €
<i>Espresso</i>	1,60 €
<i>Cappuccino</i>	1,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,10 €