

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe ⁵	7,50
Steinpilz-Creme-Suppe ^{5, A, G}	8,50
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und geräucherter Entenbrust ^{5, C, J}	14,50
Rucola-Salat mit gebackenem Schafskäse ^{J, G}	14,50
Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigensenf und Feldsalatbouquet ^{5, C, J}	14,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G} - ohne Pute	15,50 11,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J}	15,50
kleine Portion	11,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbei-Butter ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 18,50
Kaninchenkeule in Estragon-Senf-Sauce mit Schupfnudeln und Feldsalat ^{C, G, J}	23,50
Halbe Ente mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{E, G}	24,50
Hirschgulasch mit Rosenkohl, Spätzle und Preiselbeeren ^{C, G, H}	26,50
Argentinisches Rumpsteak mit Steinpilz-Sauce, Röstkartoffeln und Salat ^{5, G, J}	33,50
Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Wirsinggemüse ^{5, D, G}	23,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C}	12,50
Vanilleeis mit Orangenfilets und Cointreau ^G	8,50
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce ^{A, C, G}	9,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwefelt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungsmittel

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt ^{5, G}	7,50
--	------

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G}	10,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B	11,50
als Hauptspeise	17,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	13,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	18,50
Walliser Geschnitzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	19,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	18,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	6,50
Crema Catalana ^{C, G}	6,50
Variationen von Käse ^G	14,50

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse • F-Sojabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen • L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-Weichtiere