

regionales Menü

58,00 Euro

Warmgeräuchertes Forellenfilet

Auf Linsen-Salat mit grünem Spargel

frisches Saar-Zanderfilet in Riesling-Sauce

Pfifferling-Schmorgemüse und hausgemachte Nudeln

oder

Medaillon vom Milchkalb mit Pfifferlingen

Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle

unsere sommerliche Dessert-Variation

von Mascarpone und Waldbeeren mit Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 65,00 Euro

Vorspeisen

Sommerlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Brotcroûtons und mariniertem Waldpilzen

heimischer luftgetrockneter Schinken 18,80 Euro
mit Melonen-Tomaten-Salat und Grissini

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Klare Tomaten-Consommé 10,80 Euro
mit Rote-Bete-Ravioli

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänselebravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

sommerliche Blattsalate im Joghurtdressing:

mit Poulardenbruststreifen oder Schnitzel „Wiener Art“ 20,80 Euro

mit Rinderfiletstreifen oder gebratenen Scampi 24,80 Euro

Kauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Salatteller

Poulardenbrust vom Hofgut mit frischen Waldpilzen 30,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten; Riesling Schaum 32,80 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Schmorgemüse

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli 33,80 Euro
Dauphin-Kartoffeln und Bohnengemüse

Medaillon vom Hirschkalb mit Haselnuss Kruste 36,80 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

ein Beilagensalat oder Endiviensalat in Joghurtdressing 5,80 Euro

Unsere frische Pfifferlinge

mit frischem Lachsforellenfilet oder Zanderfilet 35,80 Euro

mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 35,80 Euro

Zu diesen Gerichten reichen wir ihre Beilagen nach Wahl

Sommerliche Küche

Bärlauchnudeln mit Pfifferlingen und Gemüse 23,80 Euro

Tagliatelle mit gebratenen Scampi Tomaten und Gemüse 25,80 Euro

Rehboolognese mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle; Gemüse 22,80 Euro

FrISChe Pfifferlinge im Rahm, Hausgemachte Nudeln 22,80 Euro

Dessert

Unser Tagesdessert kleine Versuchung 9,80 Euro

FrISChe Erdbeeren mit Rahmeis mit Sahne und Eierlikör 9,80 Euro

Unsere Sorbetvariation mit frischen Früchten 13,80 Euro

abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 12,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 12,80 Euro

unsere Dessertvariation mit Waldbeeren und Mango 15,80 Euro

für Fragen nach Allergene kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.