

SALATE & VORSPESIEN

Salat Seasons

bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Croûtons,
Grana Padano und Balsamico-Dressing (VE) 10,00 €

mit gebratener Maishähnchenbrust 16,00 €

mit karamellisiertem Ziegenkäse, Portwein Feigen
und kandierten Walnüssen 16,00 €

Carpaccio von der Ringelbete mit grünem Apfel, Ziegenkäse,
Senfkaviar, Rucola und Honig-Zitrus-Vinaigrette (VE) 12,00 €

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe mit gerösteten Kichererbsen
und Cashewnüssen (VE) 7,00 €

Hokkaido Kürbissüppchen mit Apfelwürfeln,
Kokosschaum und Kernöl (VE) 6,00 €

KLEINE GERICHTE

Cheeseburger vom bayrischen Jungrind mit Heumilchkäse,
Zwiebelchutney, Rustikalen Fritten und Trüffel Mayo 14,00 €

Zwei Hausgemachte Wildschweinbratwürste
mit Sauerkraut aus dem eigenen Gärtopf,
Kartoffelstampf und Zwiebeljus 16,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Waldpilze à la Crème mit Semmelknödeln
und gebratenen Lauchzwiebeln (VE) 14,00 €

Rote Bete-Ravioli mit Babyspinat,
Haselnuss-Zitronen-Butter und Grana Padano (VE) 16,00 €

(VE) Vegetarisch

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal
Wegen erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu erheben.

FLAMMKUCHEN

„Blue Cheese“ mit Blattspinat, Cambozola, Zwiebeln und Walnusskernen (VE)	12,00 €
„Preiselbeer“ mit Allgäuer Rahmkäse, Zwiebeln, Preiselbeeren und gebackener Petersilie (VE)	12,00 €
„Pfiffi“ mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln	12,00 €

FISCH

Abtshagener Wels gedünstet mit Wurzelgemüse, Petersilienrahm, Schwenkkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich	22,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Preiselbeer Chutney	21,00 €
Rosa Lammhüfte mit Kräutersaitlingen, Zitronen-Kartoffelstampf und Portweinjus	24,00 €
250g Rib Eye Steak mit Speckböhnchen, Thymianjus und knusprigen Maisplätzchen	26,00 €
Hausgemachte Rinderroulade nach Hausfrauen Art, mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln	20,00 €

DESSERT

Marillen-Quarkknödel mit Zimtbröseln und Vanilleschaum	7,00 €
„Pumpkin Pie“ – Kürbiskuchen mit Salzkaramell und Sauerrahmeis	9,00 €
„Heiße Liebe“ - Heiße Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Kugel Eis	2,00 €
Portion Sahne	1,00 €
Kleine Auswahl an deutschen Käsespezialitäten mit Quittensenf, Trauben und kandierten Walnüssen	12,00 €

(VE) Vegetarisch

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal
Wegen erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu erheben.