

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle

3,40 €

Wechselnde Tagessuppe

3,40 €

Bunter Salatteller

frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

4,90 €

Rote Bete Carpaccio

mit gerösteten Walnüssen und Pflücksalat

7,90 €

Büffelmozzarella

mit Sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

7,90 €

Geräucherter Lachs

auf Butters-toast mit Rührei

7,90 €

6 Weinbergschnecken gratiniert

nach Burgunder Art dazu Toastecken

8,90 €

Hausgemachte Ravioli

mit Walnuss-Ricottafüllung an Trüffelsahne und gehobelten Parmesan

Vorspeise 8,90 €

Hauptgericht 12,90 €

Hauptgerichte

Panierte Blumenkohlröschen

mit Schwenkkartoffeln und Remouladensauce

8,90 €

Kleines Steak vom Jungschwein

auf Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur

9,40 €

Großer Salatteller

dazu Streifen von Hähnchenbrust und hausgemachten Dressing

10,90 €

Schmetterlingsnudeln

mit Steinpilzen aus heimischen Wäldern in Rahm und Parmesan

12,90 €

Schweinerückensteak „Försterin“

in Pilzrahmsoße dazu Kartoffelkroketten und Wildpreiselbeeren

13,90 €

Argentinisches Rumpsteak 200g

vom Grill dazu gebratene Speckscheiben, Grilltomate und Country Kartoffeln

19,90 €

Mexikanisches Pfeffersteak

mit buntem Paprikagemüse und Pommes frites

19,90 €

Norwegisches Lachsfilet 150g

vom Grill an Hummer-Soße mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

15,90 €

Fangfrische Forelle

„Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln

„blau“ aus dem Wurzelsud mit Meerrettich,
zerlassener Butter und Salzkartoffeln

gebacken aus der Butterpfanne, dazu Petersilienkartoffeln

à 100g 3,90 €



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.