

Speisenkarte

Vorspeisen:

Blattsalat	9,50
mit Parmesan	11,00
mit gebratenen Pilzen	13,60
Portion Oliven	8,80
Rinderkraft Brühe mit Flädle	9,80
Guacamole mit geröstetem Brot & Blattsalat	13,00
Blutwurst gebraten mit Apfel & Zwiebel	13,80
Kalbszungen-Haussülze	
auf Belugalinsen Salat/Vinaigrette/Zwiebeln & Kürbiskernöl	15,50
Gegrillter Grüner Spargel mit Büffel Mozzarella	
Serano Schinken / Kirschtomaten & Balsamico Vinaigrette	16,80
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan	16,00
Burrata auf Wasser-Melonen Salat mit Kirschtomaten & Minze	15,80
Pulpo & Chorizo gebraten auf pikanter Tomaten Salsa / Creme fraiche & Baguette	17,50
Gänselebermouse mit Riesling – Gelee & Brombeeren Soße	
geröstetes Feigen Brot / Blattsalat	21,00
Thunfischtatar mit Avocado / Blattsalat & Toastbrot	21,00
Handkäse mit Musik & Brot	13,60
Spunde Käse	12,50

Hauptspeisen:

Matjesfilet Hausfrauen Art mit roten Zwiebeln & Salzkartoffeln	22,80
Dorade gebraten mit Zitronen-Butter/Tomaten-Oliven Salat&Petersilienkartoffeln	28,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat	25,50
Holzfäller Steak mit Speck / Zwiebeln / Champions / Pommes Frites & Salat	24,00
Entrecote mit Kräuterbutter	
gebratene Pfifferlinge/ grüner Spargel / Pommes Frites & Salat	35,50
Kalbsleber gebraten mit Salbei / Apfel & Zwiebeln auf Kartoffelstampf	27,60
Tafelspitz mit Meenzer Grüne-Soße / Meerrettich / Wurzelgemüse & Bratkartoffeln	26,50
Fränkische Bratwurst an Rahm-Sauerkraut mit Bratkartoffeln	23,00
Semmelknödel in Pfifferlinge á la Creme & Salat	25,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat	20,80
Thunfischsteak mit Sesam gebraten an Sommersalat	
Mango, Erdbeeren, Avocado & Mango Chili Soße	31,00

Dessert:

Kleine Creme Bruleé	4,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis	8,50
Französische Schokoladen Tarte mit Mango-Maracuja Sorbet	9,80
Erdbeeren Romanoff	8,00
Hausgemachte Sorbets 4,80	mit Frizzante 9,00
Affogato al Café	5,50