

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“

„... aus dem Suppentopf ...“

Pastinakencrèmesuppe    **6,50**
mit frischer Kresse und Schwarzbrotcroûtons

„... vorweg oder als Appetitanreger ...“

Mozzarella mit gebratenen Kräuterseitlingen   **9,80**
auf Rucola, Cherrytomaten und ofenfrischen Baguette

Duett von Schaf- und Ziegenkäse   ¹³ **11,90**
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni in Oliven-Vinaigrette
und ofenfrischem Baguette

Räucherlachs-Tatar  **13,50**
auf geröstetem Ciabatta-Brot mit knackigem Pflücksalat

„... für's gute Gewissen ...“

Salat Bowl
verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika
in Kräuterdressing
wahlweise mit:


gebratenem Filet vom Bachsaibling  **16,00**


gebratenen Rinderstreifen **17,80**

Falafel   **9,80**



zu allen Salaten reichen wir Ofen-Baguette 

„... fleischlose Lust...“

Pasta Palermo  **16,00**
Penne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Pinienkernen,
mit Rucola und gehobeltem Parmesan


Vegetarisches Risotto  **16,00**
mit Kräutersaitlingen, Walnüssen und Tomaten


„... vom Grill und aus der Pfanne ...“

Wiener Schnitzel vom Kalb   **18,50**
mit hausgemachtem Gurken-Kartoffel-Salat

Rumpsteak vom heimischen Rind 250g  **26,50**
mit an Sauce Béarnaise, mit Steak-House-Pommes und kleinem Salat

Gegrillte Hähnchenbrust ^{2,7,9} **16,50**
mit Oliven und Kapern in Tomatensauce mit Knoblauchnote,
dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln


Deftiges Holzfällersteak  **15,50**
mit Senfkruste, Zwiebeln, Kartoffelrösti und kleinem Salat

Gebratene Schweinefiletspitzen  **16,00**
mit Paprika, Champignons, gratiniert mit Mozzarella,
dazu Kartoffel-Wedges

„Classic Burger“    ^{1,2,3,4} **13,50**
Beef mit zartschmelzendem Cheddar, krossem Bacon, Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzgurke, BBQ-Sauce und Steak-House-Pommes

Lammkotelet-Pfanne **23,50**
Lammkrone mit grünen Bohnen und geschwenkten Drillingen

Gegrilltes Filet von der Mittelmeer-Dorade  **18,50**
auf Tomato-Lauchgemüse und Risoéekartoffeln

Norwegisches Lachsfilet   **19,50**
unter der Sesamkruste, Zucchini-Gemüse und Tomaten-Risotto

„... zu guter Letzt ...“

Apfelstrudel mit Tonkabohnen-Parfait     **7,50**

Geeistes Bier-Tiramisu    **6,50**

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas      **7,90**