

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

„... aus dem Suppentopf ...“



Herzhafte Zwiebelsuppe
mit gebackener Blätterteig-Käsestange

6,50

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



Winterliche Blattsalate
mit karamellisierten Walnüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen,
Himbeer-Dressing und rustikalem Baguette

7,90



Rote Bete-Carpaccio
mit geräuchertem Forellenfilet, Sahne-Meerrettich
und mariniertem Feldsalat

8,60

„... für's gute Gewissen ...“



Winterliche Salat Bowl
verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Kräuterdressing
und gebratene Rinderstreifen

16,50

zum Salat reichen wir Ofen-Baguette

„... fleischlose Lust...“



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

16,50

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

 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	21,90
 Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Bohnenbündchen, Sauce Bearnaise, Kartoffelwürfeln und gebackenen Zwiebelringen	24,50
 Sauerbraten vom heimischen Weiderind an glasierten Karotten und hausgemachten Quarkspätzle	17,50
Wildbraten ⁹ an Rosenkohl-Champignon-Gemüse und gebratenen Kloßscheiben	20,50
 Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmspitzkohl und Zwiebel-Kartoffelstampf	18,80
 „Sweet Bacon-Burger“ ² Beef, Feldsalat, Champignons, Tomate, krosser Bacon, Honig-Zwiebeln, zartschmelzenden Cheddarkäse und Steakhouse-Pommes	13,80
„Hähnchencurry“ mit Wokgemüse und Wildblütenreis	17,50
 „Pasta del maresciallo“ mit Tomaten, Sahne, Bacon und Zwiebeln, frischem Basilikum und gehobeltem Parmesan	14,50
 Norwegisches Lachsfilet auf Spinat-Gorgonzola-Risotto und confierten Tomaten	20,80
„... zu guter Letzt ...“	
 Apfelstrudel mit Tonkabohnen-Parfait	8,00