

SUPPEN & VORSPEISEN €

Creme vom Bio- Kürbis aus Etzenborn (vegan) 7
in Kokosmilch mit Ingwer & Chili gekocht
Öl | Kerne

Andalusische Fischsuppe 9
mit Knoblauch & Curry gekocht
Muschel | Garnele

Gebratener Hirtenkäse 10
Knoblauch- Chiliöl
Kirschtomate | Olive | Lauchzwiebel
Pfannenbrot

Pfifferlingsragout & Semmelknödel 14
Kirschtomaten | Parmesan

Carpaccio 16
aus dem Rinderfilet geschnitten
Kirschtomate | Rucola | Champignon
Parmesan | Pfannenbrot

Kalbstatar „surf‘N‘turf“ 18
gebratene Garnele | bunte Beete
Trüffelmajo

Gemischte Vorspeisenplatte
(ab 2 Personen)
nach Art des Hauses | Pfannenbrot
p.P. 16 €

STEAKS

Rumpsteak
Black Angus Rind, Uruguay
ca. 200 Gramm 30
ca. 300 Gramm 40

Rinderfiletsteak
Black Angus Rind, Uruguay
ca. 200 Gramm 44

Zu den Steaks reichen wir:

Pfeffersauce | Kräuterbutter
Kartoffelstampf | Salatteller

**Alternative zum Stampf: gebratene Pellkartoffeln
mit Knoblauch & Pfeffer**

(Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht)

Restaurant - Gästezimmer

OHNE FLEISCH €

Gemüsecurry (vegan | pikant) 18
gebratenes Gemüse | Curry- Kokossauce
Perl Couscous | Koriander

Linguine mit Pfifferlingen 21
Kirschtomate | Lauchzwiebel | Parmesan

HAUPTGÄNGE

Original Wiener Schnitzel 28
aus dem Kalbsrücken geschnitten
Preißelbeeren | Kartoffelstampf
Gurkensalat

Zitronen- Tomatenlinguine 32
mit fermentierten Salzzitronen | Parmesan
dazu Lachs & Garnelen
wilder Broccoli | Kirschtomate

Cordon bleu 31
aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Parmaschinken & Käse gefüllt
Kroketten | Erbsen

Medaillons aus dem Kalbsfilet
an einer Trüffelsauce
buntes Gemüse | Gnocchi
46 €

Rosa gebratener Lammrücken 35
Bohnenragout in Rosmarinsauce
Ofenkürbis | Bratkartoffeln

Wildschweinerücken 35
an geschmortem Spitzkohl & Kürbis
Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln
Wildsauce | Semmelknödel

plus Extra:
Champignons in Rahmsauce zzgl. 5

plus Extra:
Pfifferlinge in Rahmsauce zzgl. 7

Kochkurse - Catering

