

SUPPEN & VORSPEISEN	€	OHNE FLEISCH	€
Creme vom Bio- Kürbis aus Etzenborn (vegan) in Kokosmilch mit Ingwer & Chili gekocht Öl Kerne	7	Linguine mit Pesto Kirschtomate Lauchzwiebel Parmesan + extra: kleine Knoblauchgarnelen	16 zzgl. 6
Parmesan- Pfannenbrot Sesam Hirtenkäsecreme Zucchini	8	Hausgemachte Ravioli mit Kürbis gefüllt Kokosmilch Kirschtomate Lauchzwiebel Parmesan	20
Andalusische Fischsuppe mit Knoblauch & Curry gekocht Muschel Garnele	9		
		HAUPTGÄNGE	
Gebratener Hirtenkäse Knoblauch- Chiliöl Kirschtomate Olive Lauchzwiebel Pfannenbrot	10	Original Wiener Kalbsschnitzel Preißelbeeren Kartoffelstampf Gurkensalat	28
Zwei gebratene Riesengarnelenschwänze Ziegenkäse gelbe Beete Kürbis	14	Duett von Lachs & Kabeljau in Pankomehl gebraten Teriyakisauce wilder Broccoli Wasabi- Kartoffelpüree	32
Carpaccio aus dem Rinderfilet Kirschtomate Rucola Champignon Parmesan Pfannenbrot	16	Cordon bleu aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Parmaschinken & Käse gefüllt Kroketten Erbsen	31
Kalbstatar ca. 100 Gramm klassisch gewürzt Graubrot Mangochutney	17		

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses Pfannenbrot (ab 2 Personen wahlweise auch als Platte) p.P. 18 €		Halbe Ente eigene Sauce Preißelbeerapfel Apfelrotkohl Kartoffelklöße 29 €	

		Rosa gebratener Lammrücken Knoblauchsauce gelbe Beete Kartoffel- Kürbisgratin	35
STEAKS		Duett vom Wildschwein gebratener Rücken & kleine Kohlroulade Wildsauce Kürbis geschmorter Spitzkohl Semmelknödel	35
Rumpsteak Black Angus Rind, Uruguay ca. 200 Gramm 30 ca. 300 Gramm 40			
Rinderfiletsteak Black Angus Rind, Uruguay ca. 200 Gramm 44			***
		Beilagensalat Balsamico- Apfeldressing	6
		+ extra: Champignons in Rahmsauce	zzgl. 5

Zu den Steaks reichen wir:

Pfeffersauce | Kräuterbutter
Kartoffelstampf | Salatteller

(Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht)

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering