

## Vorspeisen

|   |            |
|---|------------|
| Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette     | 7 €        |
| Höri Feldsalat, French Dressing, rote Zwiebel, Ei         | 9 €        |
| Gratinierter Ziegenkäse auf roter Bete, Apfel-Vinaigrette | 12 €       |
| <i>*chefs highlight*</i>                                  |            |
| Gebratene Riesengarnelen, Fenchel, Orange, Estragon       | 16 €       |
| Hausgemachte Gänseleberterrine mit Mango Chutney          | 16 €       |
| Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat           | 16 €/ 22 € |

## Suppen

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Hausgemachte Gulaschsuppe   | 7 € |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | 6 € |
| Kokos-Garnelen-Suppe        | 9 € |

## Vegetarisch

Kaspressknödel im Röstzwiebelsud mit Sauerkraut 15 €

Hausgemachte Knöpfle mit Zwiebelschmelze, Bergkäse und Salat 15 €

## Fisch

*-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-*

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln 24 €

Riesengarnelen in Thai-Curry und Basmati-Reis 27 €

## Fleisch

Schweinesteak mit Steinpilzsauce, Knöpfle und Beilagen Salat 24 €

Hähnchen „süß-sauer“, Gemüsestreifen und Basmati-Reis 18 €

„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 21 €

Filetspitzen, Wacholdersauce, Blattspinat und Tagliatelle 28 €

Rib-Eye Steak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream 33 €

Rinderfilet (*Grain fed*) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes 38 €

## Dessert

|   |     |
|---|-----|
| Affogato mit Kahlúa                                     | 6 € |
| „Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso | 6 € |
| Crème brûlée von der Tonkabohne                         | 6 € |
| Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)                     | 7 € |
| Saftiger Schokoladenkuchen mit exotischem Sorbet        | 9 € |
| Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat                    | 7 € |

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.