

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
*chefs highlight*	
Kürbis-Apfel Salat mit Radicchio und Haselnuss	10 €
Ziegenfrischkäse gratiniert, rote Bete, Apfel und Walnüssen	13 €
*chefs highlight*	
Oktopus Salat, Zwiebel, Kapern, Tomaten und Petersilie	18 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Mango Chutney	18 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	18 €/ 24 €

## Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7 €
Klare Fisch Consommé mit Pernod und Einlage	11 €

## Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit roter Bete, Feta Käse und Walnüssen	17 €
Hausgemachte Maultaschen mit Kürbis und Ziegenfrischkäse	18 €
Großer gemischter Salat mit Folienkartoffel und Sour Cream	16 €

## Fisch

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

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	27 €
Gebratene Riesengarnelen in rotem Thai Curry mit Gemüse und Reis	30 €
Zanderknusperle mit Mayonnaise und großem gemischtem Salat	23 €

## Fleisch

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen Salat	20 €
Hähnchenbrust „a la limone“ mit Reis und Gemüse	21 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	23 €
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Steinpilzen und Eiernudeln	30 €
Rumpsteak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	35 €
Rinderfilet ( <b>Grain fed</b> ) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	41 €

## Dessert

Affogato mit Kahlúa	7 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	7 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	7 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	8 €
Tarte au Chocolat mit roter Grütze und Sahne	11 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.