

Vorspeisen

*Süppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kokosmilch und Brotchip ^{vegan}*

€ 5,80

*Süppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kokosmilch, Brotchip und Lammspieß*

€ 7,80

*Selbstgemachte Antipasti ^{vegetarisch}
mit frisch gegrilltem Gemüse*

klein (1 Person) € 8,80

groß (2 Personen) € 13,80

*Selbstgemachte Antipasti „Bella Italia“
mit Parmaschinken, Parmesan und Oliven*

klein (1 Person) € 12,80

groß (2 Personen) € 20,80

Martinisüppchen mit falschen Oliven

€ 11,80

Mille-feuille von Prosciutto crudo

€ 13,80

Hausgebeizter Saibling an Salatbouquet

€ 12,80

*Gratinierter Ziegenkäse Biokäseerei Wohlfahrt
mit Honig-Rosmarin Kruste und Salatbouquet*

€ 11,80

Vorspeisenvariation „Leerer Beutel“

für 2 Personen € 20,80

Salate

Wir servieren alle Salate mit selbstgemachtem Brot

*Regionale und saisonale Salate
mit scharf gebratenen Roastbeefstreifen,
roten Zwiebeln und Pilzen der Saison,
dazu Joghurt Dressing*

€ 18,90

*Gratinierter Ziegenkäse ^{Biokäserei Wohlfahrt} mit Honig-Rosmarin Kruste
auf regionalen und saisonalen Salaten,
dazu Pfirsich-Orangen Dressing*

€ 16,80

Salat aus bunten Tomaten mit mariniertem Schafskäse ^{vegetarisch}

€ 15,80

*Regionale und saisonale Salate mit Antipasti ^{vegan},
dazu Balsamico Dressing*

€ 14,90

Beilagensalat mit Pfirsich-Orangen Dressing

€ 5,60

Hauptspeisen

*Im Ganzen gebratener Saibling ^{Fischhof Mulzer}
mit geschmorten Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern,
dazu Selleriestrudel und hausgemachte Kartoffelchips
€ 24,90*

*Karpfenfilet ^{Fischhof Mulzer} im Bierteig
mit Süßkartoffelpommes und Kräuter Crème fraîche
€ 23,90*

*Coq au vin mit Kartoffelpüree
€ 19,80*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Rosmarin-Portwein-Jus,
mit Wurzelgemüse und Gratin Dauphinois
€ 19,80*

Lammkotelett auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 23,80

*Strigoli mit Roastbeefstreifen in Rotweinsauce
mit roten Zwiebeln, Parmesanchip und knackigem Rucola*

€ 21,90

*Rosa gebratenes Roastbeef (180 Gramm)
mit Kräuterbutter und selbstgemachten Pommes*

€ 24,90

Fleischlos glücklich

Kartoffelstrudel auf Paprikasauce ^{vegetarisch}

€ 16,80

Gelbes Gemüsecurry mit Quinoa ^{vegan}

€ 18,80

Gelbes Gemüsecurry mit Quinoa und Crème fraîche ^{vegetarisch}

€ 19,80

Desserts

Crème brûlée mit Zitronensorbet

€ 8,80

*Schokoladenkuchen ^{glutenfrei} auf Vanillecreme
mit Früchten der Saison*

€ 9,20

Topfknödel mit Apfelragout und Himbeersorbet

€ 9,80

*Käse aus der Region ^{Bio}Käserei Wohlfahrt, Frankreich und Italien
mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen*

klein (3 Sorten) € 10,90

groß (6 Sorten) € 21,80

Menü I

*Süppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kokosmilch und Brotchip ^{vegan}*

Lammkotelett auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln

Crème brûlée mit Zitronensorbet

€ 35,00

Menü II

Hausgebeizter Saibling an Salatbouquet

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Rosmarin-Portwein-Jus,
mit Wurzelgemüse und Gratin Dauphinois*

Topfenknödel mit Apfelragout und Himbeersorbet

€ 37,00

Menü III

Gratinierter Ziegenkäse Biokäserei Wohlfahrt
mit Honig-Rosmarin Kruste und Salatbouquet

Karpfenfilet Fischhof Mulzer *im Bierteig*
mit Süßkartoffelpommes und Kräuter Crème fraîche

Schokoladenkuchen glutenfrei *auf Vanillecreme*
mit Früchten der Saison

€ 39,00

Menü IV

Kleiner bunter Salat mit Pfirsich-Orangen Dressing vegan

Gelbes Gemüsecurry mit Quinoa vegan

O D E R

Gelbes Gemüsecurry mit Quinoa und Crème fraîche vegetarisch

Duett von Sorbet mit Früchten der Saison vegan

€ 31,00

Beutelchen – für unsere kleinen Gäste

*Zu allen Kindergerichten servieren wir 1 Kugel Vanilleeis gratis.
Damit auch unsere jüngsten Gäste ein kleines Menü genießen dürfen.*

„Ich weiß es nicht“

Knackiger Salatteller mit Salaten der Saison

€ 5,60

„Egal“

Spaghetti Napoli

€ 7,90

„Was auch immer“

Scaloppini aus der Hähnchenbrust paniert

mit selbstgemachten Pommes Frites, Ketchup/Mayonnaise

€ 9,90

„keine Ahnung“

*Frisch panierte Fischfilets ^{Fischhof Mulzer} nach Saison
mit selbstgemachten Pommes Frites, Ketchup/Mayonnaise*

€ 12,90

„Ich will nichts“

Selbstgemachte Pommes Frites mit Ketchup/Mayonnaise

€ 5,20

„Ich hab‘ keinen Hunger“

Kleiner Obstteller nach Saison

€ 6,90