Vorspeise

ZUM STARTEN, FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER ZUM TEILEN…

Garnelen
Zitrusfrüchte / Fenchelsalat / Wildkräuter

Rhöner Tonnato
Kalbstafelspitz rosa / Rhönforellencreme / Kräutersalat

Suppe

ZUM AUSLÖFFELN

Rindfleischsuppe
Markklößchen / Gemüse

Kartoffelcremesuppe
Croutons / Schnittlauchöl / Meerrettich

Salat

DAVOR, ZWISCHENDURCH ODER DAZU

Bunter Gartensalat
Rohkost- und Blattsalate / Kräuterrahmdressing

Feldsalat mit Speck
Feldsalat / krosse Speckwürfel / Balsamicodressing

Feldsalat mit Nüssen
Feldsalat / Walnüsse / Balsamicodressing

Hauptgerichte

Schnitzel
vom Landschwein / Zitrone / Pommes Frites
+ Champignonsauce

Cordon Bleu
vom Landschwein / gefüllt mit Schinken und Käse
Zitrone / Pommes Frites

Schweinemedaillons
Champignonsauce / hausgemachte Spätzle

Rumpsteak
Pfeffersauce / Speckbohnen / Kartoffelrösti

Gemüsecurry-vegan
knackiges Gemüse / Sesam / Curryschaum / Reis

+ Pollo Fino (Hähnchenoberkeule ohne Knochen)

Spinatknödel – vegetarisch-
Bergkäse / Blattspinat / Pilzragout / Kräuter

Zander
Balsamicolinsen / Kartoffelpüree / Weißweinschaum

Kalbshaxe (ohne Knochen)
Geschmortes Wurzelgemüse / Rahmpolenta / Sauce

Reh aus heimischen Wäldern
Keule rosa gebraten / Selleriepüree / Pfifferlinge / Preiselbeeren
Ragout / Sauce / Semmelknödel

Dessert

SÜSSE LECKEREIEN

„Herbstzauber“
Dessertvariation des Hauses
…lassen Sie sich überraschen oder fragen unser Servicepersonal

„Topfen-Nougat-Knödel“
Topfen-Knödel mit Nougatfüllung / Zwetschgen / Vanilleeis
-Zubereitungszeit 15 min.-

„Eierlikörbecher“
Vanilleeis / Schokoladeneis / Eierlikör / Schokosauce / Sahne

„Schokobecher“
Schokoladeneis / Vanilleeis / Schokosauce / Sahne

„Nussbecher“
Haselnusseis / Walnusseis / knackige Kerne / Sahne

„Heiss mit Eis!“
Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis

„Affogato“- eine Kugel Vanilleeis in heißem Espresso

Eis nach Wahl / je Bällchen
Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Haselnuss, Walnuss
Portion Sahne / Portion Eierlikör