





VORSPEISEN | SUPPEN

Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh
mit leichter Kernöl-Mayonnaise, süß-sauer eingelegten Buchenpilzen,
gesalzener Bauernbutter & Toastbrot

Klein: 120 g € 14,90
Standard: 200 g € 22,00

Gratinierter Ziegenkäse
mit Kräuter-Pumpernikel-Kruste,
2erlei Rübe & süßem Senf
€ 13,50

Vogel-Kartoffelsalat
mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei,
& Schwarzbrot
Klein: € 5,90
Standard: € 7,90

Gemischter Salat
Endiviensalat | Käferbohne
Kraut | Rote Rübe | Erdäpfel
€ 4,90

Pikanter Chinakohlsalat
mit Mango & gerösteten
Wasabi-Erdnüssen
€ 6.90
VEGAN

Kräftige Rindsuppe
mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,
Leberknödel oder Kaspressschnitte
€ 4,90

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe
mit Garnelen-Jalapenowürfel
€ 6,90

FISCH | VEGETARISCH

Gebratenes Seeforellenfilet

mit cremigem Kren-Graupenrisotto, sautiertem
Blattspinat & eingelegten Rüben

€ 22,50

Rotes Gemüsecurry VEGAN

mit Asiagemüse, Ingwer, Zitronengras
& Gewürz Couscous

€ 14,50

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren

€ 17,00

Petersilkartoffel € 2,90

Erbсенreis € 2,90

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

Ragout vom Rotwild aus der Ragnitz

mit Cranberries, Wurzelgemüse, Fink's
schwarzer Nuss & Butterspätzle

€ 21,50

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

Trifle im Glas

mit Mandarinenragout, Joghurtcreme
& Mohnbiskuit

€ 6,90

Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50