

GENUSS im Sommer

Aperitifempfehlung

Limoncello-Basilikum-Spritz (Limoncello, Basilikumsirup, Zitrone, Rieslingsekt)	6,00 €
Limoncello-Basilikumspritz alkoholfrei (Limoncello alkoholfrei, Basilikumsirup, Bitter Lemon, Zitrone)	5,00 €
Eiskalter Maracuja-Eistee	4,20 €

Weinempfehlung

GARY Veneto Bianco IGT (Cuvée aus Garganega, Riesling und Chardonnay) Weingut Tedeschi, Venetien/Italien	0,1 l	4,20 €
--	-------	--------

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle (S/E/G/L)	6,50 €
Geröstete Paprika-Tomaten-Suppe mit Sahnehäubchen und Mandelblättchen   möglich (L/G/S)	7,50 €

GENUSS im Sommer

Was Kleines vorweg

Bunte Salatauswahl vom Buffet  (  möglich) (L/M/1/4)	6,50 €
Carpaccio von der Tomate mit gegrillter Aubergine, Burata an kleinem Salatbouquet, dazu hausgemachtes Naan-Brot  (  möglich) (M/L/G/1/3/4)	9,50 €
Duo vom Fisch: Gebratene Black Tiger Garnele in Pankopanade und Ceviche von der Forelle mit Mango-Tomaten-Relish und Zitronen-Aioli an kleinem Salatbouquet (F/K/M/L/G/1/3/4)	12,50 €

Saisonale Hauptgänge

Papardelle in Zitronen-Thymian-Soße, mit Gemüsestreifen und getrockneten Tomaten, gebratenen Pfifferlingen und Parmesan  (L/G)	18,00 €
Pfannenkuchen gefüllt mit Pilzragout, dazu sommerliches Gemüse an Zitronen-Kräuter-Hollandaise  (G/L/Ei)	18,00 €
Tomaten-Ebly-Risotto mit Grillgemüse, Petersilien-Kräuteröl und Burrata  (  möglich) (G/L)	18,00 €

GENUSS im Sommer

Das geht immer ...

Gebratenes Forellenfilet mit Speckstreifen, frischen Pfifferlingen, Rosmarin und Honig verfeinert, auf grünem Erbsen-Minzipüree mit Petersilienkartoffeln (G,L,F) 26,50 €

„Wildschweinburger“
Patty vom Wildschwein im Laugen Bun mit Rösti, Brie und hausgemachter Whiskymayonnaise (G/L/Ei) 19,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter und Bratensoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten (L/G) 32,00 €

Rumpsteak „Madagaskar“ an Pfeffersoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten (L/G) 33,50 €

Mehr als nur ein Schnitzel:

Cordon Bleu Variationen für jeden Geschmack:

Cordon Bleu „Klassik“ mit gekochtem Schinken und Käse (G/L/Ei/4/5) 22,50 €

Cordon Bleu „Schwarzwald“ mit Meerrettich, Apfel, Frischkäse, Schwarzwälder Schinken Käse (G/L/Ei) 23,50 €

Cordon Bleu „Pfifferling“ mit Ricotta-Pfifferling-Crème, gekochtem Schinken und Käse (G/L/Ei) 24,50 €

Zu allen Cordon Bleu servieren wir Ihnen nach Wunsch Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten und Bratensoße

GENUSS im Sommer

Das geht immer ...

„Brigachtaler Schlemmerteller“

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen
Champignons an Rahmsoße, dazu Spätzle, Pommes
Frites oder Kroketten (G/L) 24,00 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle,
Pommes Frites oder Kroketten, dazu Bratensoße (G/L) 17,00 €

Großer bunter reichlich garnierter Salat mit

(G/L/M/1/3/4)

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit
hausgemachter Kräuterbutter 32,00 €

Filets von der Forelle (F) 26,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 17,00 €

Gebratenen frischen Pfifferlingen und Beeren 20,00 €

GENUSS im Sommer

Für die Kids ...

Kinderschnitzel mit Pommes, Spätzle oder Kroketten (G/L)	9,50 €
Pommes Frites mit Ketchup	6,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße  (G/L)	6,50 €

Desserts

Lavendel-Crème Brûlée mit Johannisbeersorbet und Beeren (G/L/Ei)	9,50 €
Joghurt-Sauerrahm-Mousse mit Minz-Erdbeeren, dazu Eis von der Tonkabohne im Pistazienmantel (G/L/Ei)	9,50 €
Dreierlei Süßes im Mini-Weckglas (G/L/Ei)	8,50 €
Hausgemachte Crème Brûlée mit paniertem Vanilleeis (L/G/E)	9,50 €
Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée (L/G/E)	5,00 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (L/G/E)	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) (L/G/E)	5,00 €