

Saisonale Speisekarte und unsere „Klassiker“

**Zusätzlich zu dieser Speisekarte,
bieten wir Ihnen weitere Gerichte
mit Fisch-, Wild und Geflügel
auf unserer Tageskarte an,
die mehrmals wöchentlich wechselt.**

Vorspeisen als „kleiner Auftakt“

6 Stück Weinberg-Schnecken

mit Knoblauch-Butter gratiniert
dazu Weißbrot

9.00 €

Ziegenkäse-Medaillon

mit Thymian-Honig gratiniert,
mit Kräuterblattsalat und eingelegten Radieschen

8.80 €

Kräuter-Blattsalat und Ruccola

mariniert mit Vinaigrette von Walnussöl und Balsamico
und lila Kartoffelchips

7.50 €

Gemischter Salatteller

mit French-Dressing mariniert

5.50 €

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites

vom Schwein 13.50 €

vom Kalb 17.50 €

Schweinerückensteak

gegrillt, mit Kräuterkruste überbacken

auf Rotweinsauce

mit Kohlrabigemüse, dazu hausgemachte Spätzle

15.80 €

Kalbsbäckle

in Burgunder geschmort

mit Ratatouille-Gemüse

dazu Zitronen-Graupen-Risotto

19.80 €

Vom einheimischen Rind:

Zwiebelrostbraten

-vom Rinderrücken geschnitten-

mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur

dazu hausgemachte Spätzle

21.50 €

Rib-Eye-Steak -250g-

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer

dazu Kräutercreme, Ratatouille-Gemüse

und Bratkartoffeln

23.50 €

Für „echte Fleisch-Liebhaber

-Dry aged, mind. 4 Wochen am Knochen gereift-

-vom einheimischen Rind-

- **T-Bone-Steak** ca. 450g

29.50 €

- **Kotelett** ca. 400g

27.50 €

mit Gemüse garnitur, BBQ-Dip und Kräutercreme

dazu Süßkartoffel-frites

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir als Beilage:

Gemüseteller

mit vier verschiedenen Frischgemüse

5.50 €

-Gerichte mit frischen Fischen, Wild und Geflügel finden Sie immer auf unserer Tageskarte-

Kleine Gerichte und Vegetarisches

„Bunter Gemüseteller“

mit vier verschiedenen Frischgemüse
dazu Zitronen-Graupen-Risotto 13.80 €

Salat „De Chèvre“

Verschiedene Salate und Blattsalat
mit gratiniertem französischem Ziegenfrischkäse
und Käseröllchen mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney 13.80 €

„Back-Hendl-Salat“

Putenfilet im Kürbiskernmantel
auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Ruccola 12.50 €

„Nizza-Salat auf andere Art“

Gebrautes Fischfilet auf Salat von Bohnen, Kartoffeln,
Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven
mariniert mit Limonen-Vinaigrette 14.80 €

Rindfleisch-Salat

Dünne Scheiben vom gekochtem Rindfleisch
mit Meerrettich-Vinaigrette, marinierten Gurken
und Zwiebeln, mit Salatbouquet, dazu Brot 9.80 €
dazu Portion Bratkartoffeln 3.00 €

Vesper - Gerichte

„Steak-Burger“

Gebrautes Schweinerückensteak
mit Zwiebeln und Käse überbacken
mit Gurke, Tomate, Salat und BBQ-Dip im Sesambrotchen 10.80 €
dazu Portion Süßkartoffel-frites 3.50 €

Vesper-Variation

mit mariniertem Rindfleisch mit Gurken und Zwiebeln,
Melone mit rohem und gekochtem Schinken,
verschiedener Käse mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney,
Salatgarnitur und Brot 11.80 €

Wurstsalat

mit Senfmarinade, dazu Brot 7.80 €

Wurstsalat „Schweizer Art“

mit Käse und Senfmarinade, dazu Brot 8.50 €

Käsebrot oder Schinkenbrot

6.00 €

Desserts

Unsere „Mini´s“

Genießen Sie als süßen Abschluss
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts
ganz nach Ihrem Geschmack

Creme bruleé

Mango-Sorbet

auf Mangokompott
mit Zitronen-Verbene

Warmes Rhabarber-Crumble

mit Mandel-Thymian-Streusel

Limoncello-Parfait

mit marinierten Erdbeeren

Parfait von weißer Schokolade

mit Minze

Erdbeer-Rhabarber-Kompott

mit Knusperblatt

je „Mini-Dessert“ 3.80 €

-Weitere Desserts auf unserer Eiskarte-