|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |
| Salate der Saison  mit Gartenkresse und gerösteten Kernen | | € | | 5,80 | |
| Spätburgunder Sulz mit Gemüsestreifen, geröstete Kartoffelwürfel und kleiner Blattsalat | | € | | 7,80 | |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Cranberries und Olivenöl auf geröstetem Bauernbrot und Salatbouquet | | € kl. Portion | | 9,80 7,70 | |
| Carpaccio vom Weiderind in Balsamico - Marinade, gehobelter Grana Padano und Salatbouquette | | € | | 14,80 | |
|  | |  | |  | |
|  | | | | | |
| Tomatenrahmsüppchen  mit gegrilltem Ziegenkäse und Ruccola – Pesto | | € | | 7,80 | |
|  | | | | | |
| Hausgemachte Kukuma – Gnocchi mit Mediterranem Gemüse,  gehobelter Grana Padano, Ruccola – Pesto  und Salate der Saison | | € kl. Portion | | 18,80 16,20 | |
|  | | | | | |
| Gebratene Lammrückenscheiben vom Grill, Ruccola – Pesto, Mediterranem Gemüse  und Kukuma – Gnocchi | | € kl. Portion | | 29,80 27,20 | |
| Rinderrücken unter der Meerrettich - Lauchkruste geröstete Kartoffelscheiben  und Salate der Saison | | € kl. Portion | | 31,80 29,20 | |
| Hausgemachte Rindsroulade  mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,  Spätzle und Salate der Saison | | €  kl. Portion | | 23,80 21,20 | |
| Maispoulardenbrust aus dem Ofen, Mediterranes Gemüse und Kukuma - Gnocchi | | € | | 21,80 | |
| „Potje Vleesch“  Geflügel, Kaninchen, Kalb und Schwein in Zitronengelee mit gerösteten Kartoffelscheiben und Blattsalat | | € | | 17,80 | |
|  | | | | | |
| Auf der Haut gebratenes Eismeer - Lachsforellenfilet  mit Mediterranem Gemüse und Kukuma - Gnocchi | | € kl. Portion | | 26,80 27,20 | |
|  | | | | | |
| Halbgefrorenes mit „Selbstgebranntem“  von der Hausbrennerei Hug. Dazu eingemachte Zwetschgen, Birnen, Mirabellen oder Kirschen | | € | | 8,40 | |
| Hausgemachter Mascarpone-Eisknödel mit Mangomark | | € | | 8,20 | |
| „Kaffee – Traum“  Weiße Schokoladen - Espressocreme, Arabica - Café – Eis und Espresso mit Vanilleeis | | € | | 8,20 | |
| 1 Kugel Bourbon – Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne | | € | | 3,80 | |
| Aprikosen – Sorbet mit Sekt | | € | | 7,20 | |
| Espresso mit einer Kugel Vanilleeis | | € | | 3,40 | |
| Französische Ziegenkäserolle  mit Tessiner Feigensenf | | € | | 7,20 | |
|  | | | | | |
| Salate der Saison mit gerösteten Kernen | | € | | 6,50 | |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Cranberries auf geröstetem Bauernbrot und Salatbouquet | | € | | 8,80 | |
| Französische Ziegenkäserolle  mit Tessiner Feigensenf | | € | | 7,20 | |
| Großer Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen | | € | | 12,20 | |
| Wurstsalat 1,2,3 mit Käsestreifen und Zwiebeln | | € | | 8,20 | |
| Paniertes Truthahnschnitzel mit Brot | | € | | 8,20 | |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Brot    Bei Unverträglichkeit und Allergien erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen, wir halten für Sie eine separate Allergiker – Karte vor.  Fragen Sie unsere Service - Mitarbeiter ! | | € | | 17,80 | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |

Die kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel sind :  
1 Nitritpökelsalz, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßstoffe,  
4 geschwärzt,5 Farbstoff