

## Salate

---



**Kleiner gemischter Salat**

## Nachtisch

---



**Obstsalat**

10  
3 €

## Nachspeisen

---



**Creme Brulee**

19  
6 €

## Beilagen

---



**Butterreis**



**Kartoffelpüree**



**French fries**

## SIDES

---



**Steakhouse Pommes**

## Menü

---



**Hauptgericht Gemüse Beilage**

7  
€

## Vegetarische Tapas

---



**Gebratene Drillinge**

## Kleine Gerichte

---



**Kleines Wiener Schnitzel**

## Kindergerichte

---



**Hausgemachte Spätzle**

## **Chefs Empfehlung**

---



**Gebratenes Gemüse**

10

## **Pasta & Co**

---



**Hausgemachter Gemüsestrudel Karotten-Ingwersoße Rucola Schmortomate**

14  
€



**Teigtaschen Kürbis Frischkäse Kräuterschaum geröstete Pinienkerne**

15  
€



**Spaghetti Waldpilze Maronensauce Parmesan**

12  
€

## **Pizza - Ø 20cm**

---



**Bellini**

## **Hauptspeisen**

---



**Grünkernbratlinge der gesunde Genuß von hier**

16  
€



**Buntes Wokgemüse Garnelen Basmati-Duftreis**

19  
€



**Penne Basilikumpesto Kirschtomaten Parmesan**

13  
€

## BEILAGEN

---



**Röstkartoffeln Speck**

## LET'S HAVE A DRINK

---



**Gin Mare Rosmarin Fever Tree Tonic Water**

13  
€

## THE MENU

---



**Vanille-Zimtparfait Mandarinen**



**Schwarzfederhuhn Label Rouge Sherryrahmsauce Butterrüben Schupfnudeln**



**Duett von roter und gelber Bete Ziegenkäsecrème**

## Unsere regionale Empfehlung

---



**Zwiebelrostbraten Jus**



**Rumpsteak vom SIMMENTALER WEIDRIND Café de paris Butter**



**Unser Klassiker: Wiener Schnitzel Butterfinish**

## THE HOMEMADE BURGER - OUR

---



**Burger vom US Beef, Wildkräuter Balsamicoreduktion**

16  
€

## Unsere Gäste empfehlen

---



**Blattsalat Balsamicodressing Rindfiletstreifen Kirschtomaten**

18  
€



**Thai-Currysuppe Kokosnussmilch**

8  
€

## Unsere Spezialität aus der hauseigenen Pâtisserie

---



**Crème Brûlée Walnuss-Eis**

7  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Glasiertes Karottengemüse**



**Stangenbohnenragout**



**Prickelndes**



**KNACKIGER BEILAGENSALAT**



**Speck-Bohnen**



**Butterrüben**



**Käse Ihrer Wahl**

2  
€



**Genießen Sie dazu ein Glas Rotwein**



**2013er Lafleur Mallet, AOP**

8  
€



**2003er Kerner Beerenauslese, Prädikatswein, edelsüß Weingut Clauer, Leimen**

9  
€



**Hähnchenbrust mit Rahmsoße**



**Paniertes Fischfilet mit Zitronenstern**



**Dreierlei von der Kürbiscrèmesuppe**



**3 Kugeln Eiscrème mit Sahne**

3  
€



**Royale Champagne**



**Herb-erfrischend**



**Der Klassiker**



**Penne mit fruchtiger Tomatensoße**

4  
€



**Mandelbrokkoli**



**Mandarinensorbet**



**Unsere Gäste lieben es**

15  
€



**Hirschrücken Sauce vom gebackenen Apfel Speck-Rosenkohl Maronen-Spätzle**

25  
€



**Vanille-Zimtparfait Mandarine**

8  
€



**Macaron Surprise Kirschragout**

8  
€



**Internationale Käseauswahl Feigensenf Trauben**

13  
€



**Doradenfilet Pastis Fenchel-Safrangemüse Risotto**

21  
€



**Gegrillte Dorade Royal 400 g Zitronengras Ingwer Knoblauch**

26  
€



**Schwarzer Heilbutt Dijonsenf Karotte blaue Kartoffel**

23  
€



**Banyuls 4 Ans d´age croix , AOP**

5  
€



**Feldsalat Preiselbeer-Orangendressing**

17  
€



**Wintersalat Himbeer-Limonendressing**

16  
€



**Petersilienwurzelcrèmesuppe Flusskrebse**