

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem hausgemachten Kräuter-Dressing

Erfrischender Grünkernsalat mit Tomaten, Paprika, Frühlingzwiebeln, Minze & Zitrone auf zarten Blattsalaten -vegan-

Hausgemachte Grüne Sauce, Tomatenbutter, pikante Schafskäsecreme & Grünkernsalat an kleiner Brotauswahl

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnetupfer & Basilikumpesto

Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen & bunten Gemüsestreifen

Große Salatteller

Große bunte Salatvariation an Kräuter-Dressing

wählen Sie dazu:

Gebackenen Schafskäse mit Rosmarinhonig

Gegrillte Hähnchenbrust mit grüner Sauce

Gebratene Rumpsteakstreifen ca. 150g mit Kräuterbutter

Hauptgerichte

Unsere hauseigene Urweizennudel an fruchtigem Ratatouille & Schafskäsecreme im Parmesankorbchen

Cremiges Grünkernrisotto mit bunten Salaten & zartem Sommergemüse -vegan-

Hähnchenbrust vom Grill an grüner Sauce & buntem Sommergemüse im Kräutercrêpes

Pochiertes Lachsfilet an Weißwein-Limettensauce auf wildem Gemüsereis
Paniertes Cordon Bleu mit Zwiebeln, Käse & Speck, dazu Waldpilzrahmsauce & Pommes frites

Rumpsteak ca. 250g an Schmorzwiebeln, Kräuterbutter & Kartoffelecken

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons, Preiselbeerbirne & feinen Butterspätzle

Würzige Wildbratwürste an kräftiger Rotweinjus, dazu kleines Gemüsebouquet & Kartoffelecken

Zwiebelrostbraten vom Damhirsch an Röstzwiebeln & Essiggurke, dazu gebutterte Eierspätzle

Brotzeit-Gerichte

Zwei gebackene Camemberts an Preiselbeeren, Salatbouquet & Buttertoast

Portion Wurstsalat mit Essiggürkchen mit frittierten Kartoffelecken

Flammkuchen

mit Crème Fraîche, Lauch, Speck & Zwiebeln

mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Zwiebeln, würzigem Schafskäse & Tomaten

Desserts

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahnetupfer

Große bunt garnierte Grüner Baum-Überraschungs-Eisbowl

Zarte Crème brûlée mit frischen Sommerbeeren

Lauwarmes Schokoküchlein an Hofeis-Waldbeerensorbet & Sahne