

Speisekarte Juli 2026

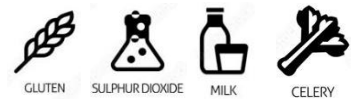
Vorspeisen

Zweierlei Bruschetta

mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Fetakäse, Olive, Rucola



13,50 €



Matjes Filet mit Hausfrauensauce, Schmand, Essiggurken und Apfel

dazu Dampfkartoffel und Blattsalate

13,50 €



Caesar Salat in der Knusperschale mit Romanasalat, Parmesan, Croutons und Avocado Würfel

dazu

gebratene Hähnchenstreifen

13,50 €

oder



gegrillte Riesengarnelen

16,50 €



Suppe

Vegane Pfifferling Rahmsuppe mit gegrillten Kräuterpilzen



8,50€



Geräucherte Tomatensuppe mit Parmesanchip und Kräuteröl



6,50 €



Hauptgänge

Currywurst mit hausgemachter Sauce

zubereitet mit Paprika und feinen Zwiebeln dazu Steakhouse Pommes

14,50 €



SOYBEANS



SULPHUR DIOXIDE



CELERY

2 Fränkische Bratwürste vom Grill mit Senf und Meerrettich auf Sauerkraut mit Schwarzbrot

13,50 €



GLUTEN



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE



CELERY

Saftiger Burger vom gebackenen Seelachs

im Roggen Bun, mit Zitronen-Thymianremoulade, überbacken mit Eier-Senfcreme,

belegt mit Wildkräutersalat, dazu servieren wir Kartoffelsalat

23,00 €



MUSTARD



GLUTEN



FISH



MILK



SULPHUR DIOXIDE



EGG

Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind mit Cheddar Käse überbacken

mit Honig Barbecue Sauce, Sriracha Mayonnaise, Coleslaw Salat und Jalapeños

dazu servieren wir, gebackene Kartoffel Wedges

24,50 €



MUSTARD



GLUTEN



MILK



SULPHUR DIOXIDE



EGG

**Bauernomelette mit Kartoffeln, Pfifferlinge und würzigem Bergkäse
dazu Kirschtomatensalat mit Rucola**



16,50 €



MILK



SULPHUR DIOXIDE



EGG



Vegetarischer Grillteller



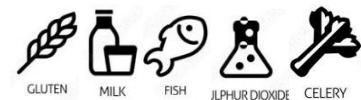
Mit gegrillter Paprika, Zucchini, Champignons und Maiskolben
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Ajvar und Kräuterbutter

16,50 €



Lachsforellenfilet unter der Kartoffelkruste auf Kräuterpfifferlingen,
wildem Brokkoli und geschmolzenen Kirschtomaten

26,50 €



Zwiebelrostbraten vom Argentinischem Roastbeef auf Speckbohnen
mit Röstzwiebeln und kräftiger Rotweinjus dazu Bratkartoffeln

32,50 €



Gebackenes Puten Cordon Bleu gefüllt mit Tomate und Mozzarella auf Rucola-Kartoffelsalat
dazu Basilikum Mayonnaise

22,50 €



Dessert

Hausgemachtes Buttermilch – Kirscheis mit Oreo Cheesecake



10,50 €



GLUTEN



MILK



EGG

**Dekonstruierter Braeburn Apfelkuchen
serviert mit grünem Apfelsorbet**

11,50 €



GLUTEN



SULPHUR DIOXIDE



EGG

Nudelkarte

Wählen sie Ihre Nudelsorte selbst:



Tortellini mit saisonaler Füllung



Pappardelle



Glutenfreie Gnocchi



Wählen sie ihre Sauce selbst:



Blauschimmel Käsesauce



Fruchtiges Kirschtomatenragout



Pfifferling Rahmsauce



Basilikum Pesto



13,50 €

Wählen sie ihr Topping:



In Kräuterbutter gebratene Hähnchenbrust

+ 4,50 €



Gegrillte Rinderhüftstreifen

+ 6,50 €



Gebratene Riesengarnelen

+ 6,50 €



Kräuterpfifferlinge

+ 5,50 €

Bunter Beilagen Salat

+ 3,50 €