

Vorspeisen & Salate

Rinderbrühe 5,20 €
mit hausgemachten Markklößchen
(A/B/D/F)

Kürbissuppe 6,60 €
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und
Sahnetupfer
(A/B/C/D)

kleiner bunter Salatteller 5,00 €
(A/C/E/F)

bunter Salatteller 5,80 €
(A/C/E/F)

Salatteller Weltmeister 13,90 €
mit verschiedenen
Saison- und Blattsalaten
und gebratenen Putenbruststreifen
(A/C/D/E/F)

Salatteller Räucherlachs 16,30 €
mit verschiedenen
Saison- und Blattsalaten,
gefüllter Kartoffel-Frischkäse-Tasche und
Räucherlachs
(A/B/C/D/E/F/G)

Zum Nachtisch

Creme Caramel 5,10 €
mit Sahne garniert
(C/D/F)

Zwei Topfenknödel 7,30 €
an Brombeerkompott, mit
Haselnusseiscreme
(C/D/F)

Hauptgerichte

Kalbsrahmbraten 19,90 €
mit feinem Gemüse,
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F/Mandeln)

Schweinefilets-Töpfler 22,00 €
mit Champignonköpfen in Rahmsoße
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/E)

Kalbsgeschnetzeltes 20,90 €
in Rahmsoße mit Champignons
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F)

Braten vom Soay-Schaf 25,90 €
in kräftiger Soße dazu
Brokkoli in Mandelbutter und
Kartoffelkroketten
(A/C/D/F/Mandeln)

Rinderfilet Geschnetzeltes 27,90 €
in pikanter Rahmsoße mit Paprika und
Zucchini, dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F)

Rumpsteak 29,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
(A/C)

Bodensee-Hechtklößchen 24,30 €
in feiner Krebssoße auf Blattspinat,
dazu Buttereis
(A/B/C/D/E/F/G/H)

Norwegisches Lachsfilet 23,90 €
gebraten, mit Kräuterbutter
dazu Brokkoli in Mandelbutter
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)

