



Vorspeisen

Maronencrèmesuppe mit Croûtons 6,90



Gegrillte Avocado

mit warmem Räucherlachs und Ei an kleinem Feldsalat 9,90



Löwenzahnsalat

mit Croûtons, Speck und Ei 6,80



Hausgemachte Nudeltaschen

mit Boudin-Füllung und karamelierten Zwiebeln an Salatbouquet 9,90



Froschschenkel mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Vorspeise 9,90 Hauptgericht 14,90

*Nach Art des Hauses (zusätzlich mit hausgemachter Philibutter
und getrockneten Tomaten)*

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Provençal (mit Kräutern der Provence und frischen Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90



Hauptgerichte

Dry-aged Schweinekotelett mit Dunkelbiersauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 18,90



Rindermedaillon mit Zwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln 19,90



Lamm-Medaillons an Thymianjus
mit Speckkartoffeln und Gemüse 19,90



Klassisch Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln 17,90

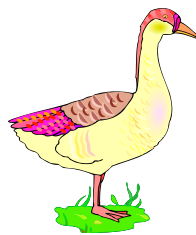


Landerfilet mit gebratenen Kartoffelscheiben,
dazu Rahmspitzkohl mit zarter Käsenote 19,90



*Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten einen kleinen gemischten
Salat mit hausgemachtem Buttermilch-Kräuter-Dressing
oder Balsamico-Dressing 4,50*

Rund um die Martinsgans



Rindfleischbrühe mit Mini-Ravioli



Gänsebrust - oder Zeule**

mit Orangensauce, dazu Mirabellenknödel und Rotkraut



Nougat-Semifreddo

halbgefrorenes Nougat-Tiramisu

als Menü € 26,90

** als Einzelgericht € 18,90*

Liebe Gäste,

sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal, damit wir dies bei der Zubereitung Ihrer Speisen entsprechend beachten. Eine Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar.