

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Schafskäse in Alufolie gebacken</i> mit Tomate, Pesto und Honig, dazu Knoblauchbaguette (Vegetarisch)	11,00 €
<i>Carpaccio von Roter Beete mit einem Apfel- Orangendressing</i> gerösteten Walnusskernen, Blattsalat und Baguette (Vegan)	13,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Baguette	15,00 €
<i>Salat vom Buffet (1x)</i>	5,00 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	8,00 €
<i>Klare Tomatensuppe (Vegetarisch)</i> mit Eierstich	9,00 €
<i>Knoblauchcreme</i> mit Croutons	9,00 €

Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> mit Salat vom Buffet und Pommes frites	8,00 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes frites	8,00 €

Vegan/Vegetarisch

<i>Burger: Kross gebackene Gemüsepettis</i> mit zweierlei Saucen, Eisbergsalat, Gurke, Röstzwiebeln, Tomate und Käse, dazu gebackene Kartoffelspalten	20,00 €
<i>Maultaschen mit einer Kräuter-Gemüsefüllung</i> und Steinpilzen in einem Tomatensud, dazu Salat vom Buffet	24,00 €

Fisch

<i>Fischteller:</i> Medaillons vom Dorschfilet, Zanderfilet, Heilbutt und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, mit einer Hummer-Cognacsauce und Basmatireis	29,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Hauptgänge

<i>Berner Pfanne:</i> Rückensteak vom Landschwein mit gebratenen Champignons auf Berner Rösti, mit Berner Sauce und Schweizer Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet	24,00 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Prinzessbohnen mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	25,00 €
<i>Grillplatte</i> kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti	28,00 €

Deutschland: Salzwiesen Lammrücken im Ganzen 32,00 €
gebraten,
mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln

Steakkarte

Steaks vom Premium Black Angus 250g+, rosa gegrillt, serviert mit Knoblauchbaguette und Salat vom Buffet

Rumpsteak 32,00 €
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter

Rib - Eyesteak 32,00 €
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter

Filetsteak 36,00 €
mit einer Terijakisauce und Kräuterbutter

Steakplatte 400g 39,00 €
Rinderfilet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette

Unser Burger 230g 20,00 €
Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten

Wild

Wildteller von Reh, Wildschwein und Hirsch 28,00 €
in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Kartoffelkroketten

Empfehlung

Oktoberfestplatte: 21,00 €
kleine Haxe, Leberkäse und Weisswürste mit süßem Senf auf Bayrischkraut, dazu Speckknödel

Wiener Schnitzel vom Strohschwein 26,00 €
mit frischen Steinpilzen in einer Schnittlauchsahne, dazu Salat vom Buffet und Herzoginkartoffeln

Frischer Grünkohl 18,00 €
gekocht mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz, dazu frische und geräucherte Bregenwurst, Senf und Salzkartoffeln

Barbarie-Ente

1/2 Barbarie - Ente kross gebraten 28,00 €
auf eigener Sauce, mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

1/2 Ente kross gebraten, 28,00 €
auf einer Honig-Pfeffersauce, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

Dessert

Schokoladen - und Vanilleeis 9,00 €
mit einer warmen Ingwer-Schokoladensauce, Schlagsahne und Hohlhippe

Sorbet von Joghurt, Aprikose und Passionsfrucht 11,00 €
mit Sekt aufgegossen

Dessertvariation 12,00 €

