

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Gebackene Champignons auf Remoulade,</i> mit Blattsalat und Baguette (Vegetarisch)	10,00 €
<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>Pfifferlingssuppe (Vegetarisch)</i> mit Gemüsestreifen und Kräutern	8,00 €
<i>Rahmsuppe von Krustentieren</i> mit Garnelen	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>Frische Pfifferlinge aus dem Bayrischen Wald</i> in Kräutersahne auf Spätzle mit einem Süßkartoffel - Ruccola-Medaillon, Apfel-Birnen-Chutney und Salat vom Buffet	24,00 €
<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 und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, Dijon-Senfbuttermilch und Bratkartoffeln	27,00 €
<i>Gebratene Medaillons vom schwarzen Heilbutt</i> mit Garnelen in einer Hummer-Cognacsauce, Salat vom Buffet und Basmatireis	28,00 €

Hauptgänge

<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert,</i> mit Zitrone, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Pommes frites	20,00 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Champignons in einer dunklen Kräutersauce dazu Salat vom Buffet und Bratkartoffeln	25,00 €

<i>Grillplatte</i>		28,00 €
kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti		
<i>Deutschland: Salzwiesen Lammrücken im Ganzen gebraten,</i>		32,00 €
mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln		
<i>Unser Burger</i>	230g	20,00 €
Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten		

Steakkarte

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

<i>Rumpsteak</i>		31,00 €
mit gebratener Tomate, Meerrettich, Senf und Parmesan gratiniert		
<i>Rib - Eyesteak</i>		32,00 €
mit einer Pfeffer-Cognacsauce		
<i>Filetsteak</i>		39,00 €
mit kleinen Garnelen in einer Hummer-Cognacsauce		

<i>Steakplatte</i>	400g	38,00 €
Rinderfilet, Rib-Eye und Rumpsteak mit einer Pfeffer-Cognacsauce, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette		

Wild

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

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge aus dem Bayerischen Wald in Schnittlauchsauce, Salat vom Buffet und Spätzle....

<i>...Schnitzel vom Strohschwein, mit Kräuterbutter</i>		26,00 €
<i>...gebratener Seehechtrücken</i>		29,00 €
<i>...gegrillte Maishähnchenbrust</i>		29,00 €
<i>...Rumpsteak "Rodeo-Argentinien", rosa gegrillt</i>		36,00 €
<i>...Rib-Eyesteak "Rodeo-Argentinien", rosa gegrillt</i>		36,00 €
<i>...Lammrücken, rosa gegrillt</i>		36,00 €
<i>...Medaillons vom Hirschrücken</i>		36,00 €
<i>...Rinderfilet "Rodeo-Argentinien" rosa gegrillt</i>		42,00 €

Dessert

<i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,</i>		10,00 €
Grand Marnier, Schlagsahne und Hohlhippe		

Sorbet von Joghurt, Aprikose und Passionsfrucht
mit Sekt aufgeossen

11,00 €

Dessertvariation

12,00 €