

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 (vegetarisch)</i> mit Croutons	9,00 €

Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> mit Salat vom Buffet und Pommes frites	8,00 €
<i>Chicken Crossies</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>Medaillons von Süßkartoffel und Roter Beete</i> mit Veganer Sauce auf Spaghetti, Salat vom Buffet	24,00 €

Fisch

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

Hauptgänge

<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert,</i> mit frischen Champignons in Sahne, dazu gebackene Kartoffelspalten und Salat vom Buffet	21,00 €
<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 €

<i>Deutschland: Salzwiesen Lammrücken im Ganzen</i>	32,00 €
<i>gebraten,</i>	
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

<i>Rumpsteak</i>	32,00 €
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter	
<i>Rib - Eyesteak</i>	32,00 €
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter	
<i>Filetsteak</i>	38,00 €
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter	

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

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	

Empfehlung

<i>Vorspeise: Garnelen mit Chilli,</i>	15,00 €
kleinen Tomaten und Knoblauch auf Spaghetti	
<i>Frischer Grünkohl</i>	18,00 €
gekocht mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz, dazu frische und geräucherte Bregenwurst, Senf und Salzkartoffeln	
<i>Medaillons vom Kalb</i>	29,00 €
auf Spaghetti, mit Gemüsestreifen in einer Gorgonzolasauce, dazu Salat vom Buffet	
<i>Cordon bleu vom Hirsch</i>	31,00 €
mit Tiroler Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Preiselbeerfrucht, Salat vom Buffet und Herzoginkartoffeln	
<i>Medaillons vom Hirschrücken am Spieß</i>	33,00 €
mit Bacon rosa gegrillt, gebratene Ananas und Champignons, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelkroketten	

Dessert

<i>Schokoladen - und Vanilleeis</i>	10,00 €
mit einer warmen Ingwer-Schokoladensauce, Schlagsahne und Hohlhippe	
<i>Kiwiparfait und Zitronen-Basilikumsorbet</i>	10,00 €
mit Fruchtmark	
<i>Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker,</i>	10,00 €
dazu Vanilleeis und Schlagsahne	