

Empfehlungen

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Trevisio 0,1 ltr. € 4,10

Wein vom Faß als "Viertele" ausgeschenkt

2016er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedr. Kiefer Eichstetten ¼ ltr. 5,40

2015er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto ¼ ltr. 5,40

Vorspeisen

Norweger Räucherlachs am Salatbukett mit Sahnemeerrettich dazu Toast 9,--

Terrine vom Tafelspitz mit Sauce Vinaigrette am sommerlichen Salatbukett 9,50

Blattsalate im Himbeer-Walnussöl-Dressing
umlegt mit fangfrischen Grönland-Crevetten 9,50

Hauptgerichte

Gschnetzeltes vom Rinds- und Schweinefilet in würziger Dijon-Senfsoße
dazu Gemüse vom Markt und Spätzle vom Brett 16,50

Weich geschmortes "Ochsenbäckle" in dunkler Trollingersoße
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,50

Kalbsbrust gefüllt nach unserem Familienrezept
an Rieslingrahmsoße dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison 19,50

Frische Pfifferlinge

Hausgemachte "Käse-Gnocchi" mit sautierten Butter-Pfifferlingen geschwenkt 13,50

Frische "Pfifferlinge a la creme" in Rahm gekocht dazu Semmelknödel 14,50

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Rahm-Pfifferlingen dazu Kartoffelgratin 19,50

Medallions vom Schweinefilet dazu Pfifferlinge a la creme und Butternudeln 19,50

Ratatouille-Nicoise", provenzalisches Gemüseragout

Kapitales Schweinekotelette in Rosmarin-Butter gebraten
dazu Ratatouille-Gemüse und Dampfkartoffeln 19,50

Koteletts vom Äbler Milchlamm, zart rosa gebraten
auf Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffelgratin 22,50

Frischer Fisch

Filet vom Rotbarsch "Provencale" in Olivenöl gebraten
auf Ratatouille-Gemüse dazu Dampfkartoffeln 22,50

Tagesdessert

Hausgemachte Eisbombe "Hermine"
mit 3erlei Füllung an Himbeermark und frischen Beeren der Saison 8,50