

Empfehlungen



Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Trevisio 0,1 ltr. € 4,30

Wein vom Faß als "Viertel" ausgeschenkt

2016er Pinot grigio -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Kiefer Eichstetten ¼ ltr. 5,50

2015er Sangiovese del Rubicone -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto ¼ ltr. 5,50

Vorspeisen

Tomatenkremsuppe mit Gin und Sahnehaube € 4,80

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

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

Hauptgerichte

Königsberger Klopse in Weißweinsöße mit Kapern
dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 15,50

Geschnetzeltes vom Rinder- und Schweinefilet in feiner Curry-Sahnesöße
mit gebackener Banane dazu Pilaw-Reis 15,50

Hausgemachte Rinder-Roulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke
am Gemüsebukett dazu Kartoffelgratin 19,50

Coq au vin, Hähnchen in Côte du Rhône mit Schalotten, Champignons
und Speckstreifen geschmort am Gemüsebukett dazu gratinierte Rahmkartoffeln 19,50

"Ossobuco", mit Gemüse geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art,
dazu Butter-Bandnudeln 19,50

Koteletts vom Äbler Milchlamm, zart rosa gebraten auf feiner Kräutersöße
am Gemüsebukett dazu Kartoffelgratin 22,50

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Braten vom Reh aus heimischen Wäldern in Wachholderrahmsöße
mit Preiselbeer-Birne dazu Marktgemüse und Spätzle vom Brett 20,50

Medallions vom Hirschrücken zart rosa gebraten am feinen Portweinsöße
dazu Markt-Gemüse und Brettspätzle 23,--

Frischer Fisch

Matjesfilets Hausfrauenart mit Äpfeln und roten Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 16,50

Arnegger Lachsforellenfilet "Grenobler Art", in Zitronen-Kapernbutter
gebraten dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 22,50

Tagesdessert "Panna cotta", gekochte Sahne mit Himbeermark und Früchten 8,50