

Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I/3/7)

mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

€ 6,90

Hausgebeiztes Filet von der Fjordforelle (D,I,J,K)

an mariniertem Seealgensalat mit Sesam und Chili,
Honig-Senf-Soße, einem kleinen Salatstrauß und Macaire-Kartoffel

€ 9,50

Süppchen...

Kraftbrühe vom heimischen Rind (A/G/I)

mit Gemüsewürfeln, Eierkuchenstreifen und Kräuterspitzen

€ 6,70

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G)

Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons
verfeinert durch Joghurt-Kräuter dressing

€ 6,30

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (A)



Aus Bächen und Seen...

„Fisch und Nudeln“ (A,D,I,7)

€ 18,50

Tranchen von der hausgebeizten Fjordforelle auf schwarzen Bandnudeln an Estragon-Weißweinsauce, geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rucola

Aus Töpfen und Pfannen...

Unsere „Kreuztannenroulade“ (A,G,I,7)

€ 18,50

Roulade vom Kalb nach „August dem Starken“ gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu buntes Gemüse und Kartoffelklöße mit Semmelbutter nappiert

Filet-Medaillons vom Schwein (G)

€ 17,40

pikant gewürzt, auf Rahmchampignons an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett

Vegetarisch genießen...

„Klies mit Schwamme-Brie“ (vegetarisch) (A/G)

€ 12,50

Kartoffelklöße auf Kräuterrahm-Champignons serviert an einem Salatstrauß

Kalte Küche...(ab 17.00 Uhr)

Allerlei aus der kalten Küche (2/A/G/I/L)

€ 14,50

Variation von Salami, Schinken und Käsespezialitäten serviert mit Sahnemeerrettich, saurem Gemüse, Butter und Brot vom Hausbäcker

Was Süßes zum Dessert?

Duett von weißem und dunklem Schokomousse (C,G,6,Alkohol)

€ 7,50

auf Schokoladenraspeln und garniert mit frischem Obst



Für unsere kleinen Gäste...

Für kleine Raubtiere...

Kleines paniertes Schnitzel (A,C,G)
mit Pommes frites

€ 4,90

Was alle Kinder lecker finden...

Bunte Nudeln (A)
mit Tomatensoße und Käse

€ 3,50

Zu den Kindergerichten reichen wir ein Schüsselchen mit Gurke und Tomate.

Für unsere Naschkatzen...

Quarkkeulchen mit Apfelmus (A,C,G, Rosinen)
an frischen Obstspalten

€ 4,50

