

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE 11,5 €
 im Speckmantel auf Spargelsalat

VORSPEISEN SALAT 8,5 €
 mit Schnick & Schnack

BEILAGEN SALAT 5 €

SUPPE

CREMESUPPE 8,5 €
 vom heimischen Bärlauch mit
 Gemüsechips

DESSERT

KAROTTENKUCHEN 9,5 €
 hausgemacht mit Orangenparfait

1/2 METER 12,5 €
 Dessertüberraschung

SONSTIGES

Kinderspätzle mit Soße 6,5 €
 Portion Spätzle 3,5 €
 Portion Pommes 3,5 €
 Soße extra 3 €
 Ketchup, Mayo 1 €
 Gebratene Kartoffelecken 3 €
 Sauerrahm Dip 1 €

Auf Wunsch bieten wir für Kinder und Senioren
 kleine Portionen, sprechen sie uns gerne an

HAUPTGERICHTE

UNSER ROSTBRATEN 29 €
 mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten
 Spätzle & unserer guten Soße
mit 32 €
 maultasche

SCHNITZEL 23 €
 vom Schwein, handgeklopft, in
 Butterschmalz gebacken mit Zitrone,
 Preiselbeeren & Pommes Frites
oder
 mit Champignonrahmsauce und
 hausgemachten Spätzle

GESCHNETZELTES 26 €
 vom Kalb mit gebratenen
 Steinchampignons, Rahmsauce und Spätzle

ZANDERFILET 23 €
 gebraten auf cremigem Risotto und
 Pepperoni-Pesto

LAMMKOTELETTS 28 €
 mariniert, mit Rosmarinsauce, gratinierten
 Kartoffeln und Speckbohnen

CORDON BLEU 26 €
 von der Hähnchenbrust, mit
 Wacholderschinken und Gouda, auf
 grünem und weißem Spargel, Kartoffeln
 und Sauce Hollandaise

VEGETARISCH/VEGAN

LINSENCURRY 18 €
 mit Kokosmilch und Ingwer mit Basmatireis -vegan-

RISTOTTOBÄLLCHEN 21 €
 gebacken auf Spargelsalat

KÄS`SPÄTZLE 14,5 €
 mit Schmelzzwiebeln und
 Beilagensalat

UNSERE BOWL

Vegane Salatbowl 14 €
 Bunte Blattsalate mit Bulgur, Sprossen, Edamame,
 Mais und Avocado

mit unserem Hausdressing

Auf Wunsch dazu:
 • mit Hähnchenbrust 23 €
 • mit Gebratenem Lachsfilet 22 €
 • mit Falafelbällchen 19 €