

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate

mit gratiniertem Ziegenkäse
13,00 € / als Hauptgang: 18,00 €

Gemischte Blattsalate

mit gebratenen Garnelen
und Tomatensalsa
14,00 € / als Hauptgang: 21,00 €

Pikantes Krustentier-Curry-Süppchen

mit gebackener Garnele
9,50 €

Kaltschale von der Landgurke

mit Limonen-Olivenöl und Gartenkresse
6,50 €

Marinierte Strauchtomate

mit Burrata, Rucola und Basilikumpesto
14,50 € / als Hauptgang: 22,00 €

Kleiner gemischter Salat

4,50 €

PFIFFERLINGE

Blattsalate

mit sautierten Pfifferlingen
und Schwarzwälder Schinken
14,00 € / als Hauptgang: 21,00 €

Rahmpfifferlinge

mit hausgemachten Serviettenknödeln
und Gartenkresse
17,00 €

Frische Pasta

mit Pfifferlingen à la crème,
getrockneten Tomaten und Parmesan
19,00 €

Rahmschnitzel vom Kalb

mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli
und hausgemachten Gnocchi
26,00 €

ABENDKARTE

HAUPTGERICHTE

Bretonischer Seehecht

mit Blattspinat, Radieschen-Vinaigrette
und Kräuterperlgrauen
21,00 €

**Tafelspitz mit Zwiebeln
und Senf gebraten**

auf Mangoldgemüse
und Kartoffelpüree
19,00 €

Pfifferling-Risotto

mit pochiertem Landei, Gartenkresse
und Weißweinschaum
18,00 €

Cordon-Bleu vom Landschwein

mit Münsterkäse, Schwarzwälder
Schinken, hausgemachten Pommes
und Preiselbeeren
18,00 €

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln
10,50 €

Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Käse
11,50 €

Flammkuchen

mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten
und Oliven
12,50 €

Flammkuchen

mit Münsterkäse und Kartoffeln
12,50 €

Flammkuchen

mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten
und Ziegenkäse
14,50 €

ABENDKARTE

DESSERT

Rhabarberkompott

mit Topfenmousse, Crumble
und Vanilleeis
9,50 €

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille

mit Sahne-Grieß-Himbeereis
9,50 €

Variation hausgemachter Sorbets

10,00 €

Marinierte Erdbeeren

mit süßer Sahne und Erdbeereis
8,00 €