

# Saisonal-Regional

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| <b>251</b> | <b>Bärlauchsuppe</b>  | 8,25 €  |
| <b>252</b> | Spargelcremesuppe   | 8,30 €  |
| <b>253</b> | Kalbstafelspitz gebraten in eigener Sauce, Grillgemüse, gefüllte Gnocchi  | 28,95 € |
| <b>254</b> | Wildgulasch, Pilze in Rahm, Kroketten, Apfelkompott   | 25,95 € |
| <b>255</b> | Spargel vom Hof Grußmann, mit Schinken, gemischt, Roh oder gekocht, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln | 41,95 € |
| <b>256</b> | Spargel vom Hof Grußmann, Kalbschnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln                            | 41,90 € |
| <b>257</b> | Gemüselasagne, gebackene Gemüse, Spargelragout  | 24,90 € |
| <b>258</b> | Spargel vom Hof Grußmann, hausgebeizter Lachs, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und hausgemachter Rösti             | 34,90 € |
| <b>259</b> | Gnocchi a la, Romana, gebratener grüner Spargel und Gemüse in Rahm  | 23,95 € |
| <b>260</b> | Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Sahne, Nussecke und Schokoladenornament   | 12,50 € |

# Vorspeisen

1. Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen  
Salatbukett 20,00 €
2. Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone  
Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon  
Stangenbrot und Butter 21,10 €

# Suppen

30. Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse und Markklößchen 7,15 €
31. Currycremesuppe mit Garnele  
am Zitronengrasspieß 8,75 €

# Für den kleinen Appetit

51. Bauern Sülze mit Bratkartoffeln,  
Remouladensauce 19,90 €
52. Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten  
Bratkartoffeln und Remouladensauce 26,60 €

# Vegetarisch / Vegan

101. Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm  
und Aubergine in Parmesankruste 21,25 €
102. Zucchini-schiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt  
Geschmolzener Ziegenfrischkäse  
und Kartoffelstock mit Olivenöl 22,20 €
103. Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse  
auf Kartoffelstock mit Olivenöl  
und Oliventapanade 22,20 €

# Fischgerichte

151. Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf  
Zitronengrasspieß, Currysauce,  
Zucchini-gemüse und Reis 31,00 €
152. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln  
Salatteller 28,90 €
154. Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,  
Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce  
tournierte Kartoffeln, Salatteller 29,20 €

# Fleisch und Geflügelgerichte

155. Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce  
Gebackener Apfelring und hausgemachte Rösti 28,60 €
156. Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre  
gebratener Speck, Currysauce,  
Rösti, Salatteller 28,35 €
157. Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert  
Röstkartoffeln, Salatteller 29,30 €
158. Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelringe,  
Püree, Salat 29,90 €
159. Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen  
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller  
Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine  
Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten  
oder auf Vorbestellung Pro Person 26,85 €
160. Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne  
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller 30,70 €
161. Lammkarree – rosa gebraten  
Prinzessbohnen und Röstkartoffeln 31,80 €

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

## Änderungen vorbehalten

# Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 130. | Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,<br>Pommes frites | 15,55 € |
| 131. | 3 Stück Reibepfätzchen<br>mit Apfelkompott               | 11,10 € |
| 132. | Penne mit Tomatensauce<br>und Mozzarellasticks           | 12,45 € |

## Dessert

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 201. | Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis,<br>Beeren und Sahne | 15,35 € |
| 202. | Himbeerröllchen mit Pistazieneis                                  | 13,30 € |
| 203. | Apfel-Marzipantarte<br>auf saurem Rahm                            | 12,20 € |
| 204. | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne                          | 10,60 € |