

Herzlich willkommen,

wir freuen uns, Sie als unser Gast begrüßen und bewirten zu dürfen.

Nach § 2 Abs. 3 der Corona VO Gaststätten sind wir verpflichtet, zur Kontaktnachverfolgung folgende Daten abzufragen.

Tischnummer: _____

Name des Gastes/ Gäste	
Datum des Besuchs	
Uhrzeit des Besuchs	Von _____ bis _____
Kontakt Daten: Adresse oder Telefonnummer	

alle Daten werden in 4 Wochen vernichtet, weitere Information und Richtlinien können wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen.

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	5,20
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€	5,00
Pfifferling-Cremesüppchen	€	5,80
Pfifferling-Cremesüppchen mit gebratenem Zander	€	8,90
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	10,80
Tomate trifft Mozzarella und frischen Basilikum	€	6,80

Fleischlos und figurbewusst

<u>Pfifferlingstoast:</u>	€	14,50
Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, an buntem Frühlingsgemüse & Champignons-Sauce	€	13,80
Bunter Sommer-Salat mit gebratenen Putenplätzchen und gerösteten Kürbiskernen	€	14,00
Entrecote (ca. 230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	22,00

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	€	12,80
<u>Gutsherrentoast:</u>	€	14,00
Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		
Entrecote an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	24,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	22,80
Kleines Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	16,50

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

- mit Basmatireis-Timbale	€	14,50
- mit hausgemachter Rösti	€	15,50
- mit Schweinemedallions und Fettuccine	€	20,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Krokette	€	24,50
- mit Kalbsgeschneitztem, Fettucine oder Krokette	€	20,00
Fettuccine mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	14,50

Aus Meer & See

Gebratene Dorade auf Pfifferlings-Nudeln & geschmorten Kirschtomaten	€	20,80
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€	21,50
Blattsalat mit gebratenem vom Fisch an Sauce Remoulade	€	20,80

Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	11,00
Wurstsalat einfach	€	7,90
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	8,40
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	10,20
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	10,40

Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	7,00
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	7,50
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	5,50
Panna Cotta an Beerenmark mit Früchten	€	7,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	7,50
Grand Marnier- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€	8,00

Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 1,50

Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,00
Portion Schlagsahne € 1,20

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten:
Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat,
Süßungsmittel, Nitritpöckelsalz, chininhaltig und coffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

Weiter Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!