

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
Kürbis-Cremesüppchen mit gerösteten Kernen	€	5,50
Kürbis-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
Graved Lachs mit Salatbouquet an Honig-Senfsauce mit Butter und Toast	€	11,80

Fleischlos und figurbewusst

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

Herbstzeit - Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€	21,80
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€	25,50

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	€	12,80
<u>Gutsherrentoast:</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken und bunten Salaten umlegt	€	14,00
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
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce mit Spätzle	€	18,50
Zürcher Geschnetzeltes mit Steinchampignons und Spätzle	€	20,80

Aus Meer & See

Gebratene Dorade mit Rieslingsauce auf Gemüse-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

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