


## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	1 dl	€ 4,90
1 Flasche Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	0,75 lt	€ 27,00
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 5,90
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 4,60
 Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 4,60
Campari Soda / Orange		€ 5,00/5,50
San Pelligrino Bitter (alkoholfrei) mit Eis		€ 3,50
...mit Orangensaft		€ 4,20
Hugo		€ 6,90
Aperol Spritz / Rhabarber Spritz / Limoncello Spritz		€ 6,90
Lillet Wild Berry		€ 6,90

## Unser kleines ~~Sommer-Menü~~ **Unser kleines Sommer-Menü**

---

Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum

Kalbsplätzchen mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,  
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

Duett von Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet  
an Früchten € 38,50

## Sommer - Sonne - Salate

Tomate trifft Mozzarella mit frischen Basilikum	€	11,50
Kleinere Portion	€	7,50
Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Krautsalat und Blattsalaten, dazu hausgemachtes Brot	€	14,50
Bunter Sommersalat mit gebratenen Kalbsplätzchen	€	18,00
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan	€	15,00
Gourmetsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	23,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	24,00
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten auch Hausgemachte Rösti	€	5,00

## Vorweg vielleicht eine .....und ein.....

Flädlesuppe	€	5,80
Cremesüppchen vom Pfifferling	€	6,50
Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander	€	9,00
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	6,20
Grüner Salatteller	€	5,80
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	11,50
Gebeizter Lachs an Honig-Senfauce mit Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€	12,80

## Klassisch gut

<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	16,50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	14,80
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	€	15,50
<u>„Surf and Turf“</u> : Entrecote mit gebratenen Garnelen und Haus-Dipp dazu mediterranes Gemüse und Kräuterkartoffeln	€	32,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	24,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	18,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** und hausgemachten Spätzle	€	20,50
Entrecote ca 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	27,50

**Die mit \*\* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00**

### Schlemmer Menü

- Duett von Melone & Serranoschinken  
an Salatbouquet, gehobeltem Parmesan
  - Pfifferlingcremesüppchen
  - Kalbstasche mit Mozzarella & Tomate gefüllt  
mit Broccoli an Rosmarinjus und Basmatireis
- Trilogie von Dessert



Menü € 48,50    nur Hauptgang € 24,50

### Unsere Rotweinempfehlung

<b>Masca del Tacco Susumaniello 2019</b>	0,75 l	€ 28,00
Masca del Tacco Susumaniello ist elegant und kraftvoll mit reifen Tanninen, Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten und mit einem langen Abgang		
<b>Masseria Borgo dei Trulli - Salento Negroamaro Igt Liala 2019</b>	0,75 l	€ 48,00
Ein weicher, harmonischer Wein, reich an Tanninen. Im Abgang langlebig und angenehm. In der Nase fruchtig, holzig mit würzigen Noten, die an Zimt erinnern		

## Fleischlos

Blumenkohl -Curry mit Früchten dazu eingelegten Zucchini und Kräuterkartoffeln		€	14,80
Hausgemachte Pilz-Gemüse-Küchle auf Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		€	15,50
Pfifferlingstoast: Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		€	16,90
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella mit mediterranem Gemüse an Pfifferlingen in SchnittlauchsaUCE		€	15,80

### Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte Pilz-Gemüse-Küchle auf einem Tomatencoulis  
mit mediterranem Gemüse und Basmatireis



Menü € 27,50

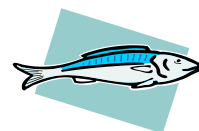
- Zweierlei Sorbets an Früchten

## Aus Meer & See

Gebratene Dorade auf einem Gemüse-Kartoffel-Allerlei mit geschmorten Kirschtomaten	€	21,90
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Linguine	€	23,50
Jörg's Fischteller – lassen Sie sich überraschen, dazu servieren wir Basmatireis	€	28,50



### Fisch Menü

- Tatar vom Graved Lachs an geschmorten Kirschtomaten
- Gebratene Dorade auf mediterranem  
Gemüse, an Proseccosauce mit Basmatireis
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis  
mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas



Menü € 37,50

## Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

		große Portion / kleinere Portion
- mit Basmatireis-Timbale / auch  möglich	€	16,50
- mit hausgemachter Rösti / auch  möglich	€	19,50 16,50
- mit Schweinemedallions, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	23,50 20,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Krokette	€	28,50 25,50
- mit Kalbgschnetzeltem, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	23,00
- Linguine mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	16,50

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	13,80
Wurstsalat einfach	€	9,50
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	12,50
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	9,90
Wurstsalat „Elsässer Art“, garniert mit feinen Salaten	€	12,90
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	9,80
Lachsbrot mit Gravad Lachs und Sahnemeerrettich	€	12,50

## Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,00	Rahmsauce	€ 1,50
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,00	Kräuterbutter	€ 1,50

### Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	8,50
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	9,00
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	7,00
Panna Cotta an Beerenmark mit Früchten mit Cappuccino-Eis	€	9,00
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	8,00
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	8,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	7,00
Grand Marnier- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€	9,00
Trilogie von Desserts .....lassen sie sich überraschen	€	10,80
Eis-Late Macchiato	€	7,00
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,00

#### Eisorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 2,00

#### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,50  
Portion Schlagsahne € 1,50

Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

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

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