

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kleiner Beilagensalat

3,50 €

Gebackene Champignons
mit Knoblauchsoße

6,80 €

Kürbisrahmsuppe vom Bliesgaukürbis
mit Ricard, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

6,20 €

HAUPTGANG

Schnitzel auf frischen Champignons in Sahne
mit Pommes frites

13,50 €

Schnitzel mit Kürbispanade
auf Lauch-Sahne-Soße mit Pommes frites

13,90 €

Cordon-Bleu mit gebratenem Bacon
und Bliestal-Münster-Käse gefüllt mit Pommes frites

14,90 €

Schnitzel mit frischen Pfifferlingen in Sahne,
hausgemachte Kroketten

18,00 €

Rumpsteak mit Pommery-Senf-Soße
und grünem Pfeffer mit Pommes frites

20,00 €

Rumpsteak mit Kräuter- und roter Currybutter
Steakpfeffer aus der Gewürzmanufaktur, Pommes frites

20,00 €

Hausgerollte Rinderroulade
mit gebratenen Mehlknöpfen, hausgemachter Rotkohl

18,50 €

Schnittlauchpfannkuchen mit Lachs
und frischen Champignons in Rieslingsahne

19,50 €

Verschiedene Blattsalate
mit zweierlei Edelfischen auf Bliesgau-Sahnelinsen

19,50 €

Blattsalat „Carbonara-Art“
mit Nudeln und Dörrfleisch in Sahne

12,00 €

VEGATARISCH

Hausgemachte Käsespätzle
mit Hirztaler Hexenberg Käse überbacken, Röstzwiebeln

12,50 €

Gefüllter Kohlrabi auf frischen Champignons
mit Hirztaler Hexenberg Käse überbacken, gebratene Mehlknöpfe

13,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €



SPEISEKARTE



DESSERT

Hausgemachtes Mirabellen-Parfait mit Mirabellen-Ragout 6,00 €

Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf mit Sahne 6,50 €

Hausgemachte Crème Brûlée mit Früchten und Sahne 6,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €

