



Aperitif Empfehlung: Braunewell Traubensecco Alkoholfrei 0,1l € 2,80

Vorspeisen

Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette, Brotchips und gepickelten Radieschen € 6,50

Räucherlachs-Röstbrot mit Zitronen-Schmand und Brunnenkresse-Salat € 9,00

Perlhuhn, Knoblauchmayonnaise, Rucola und eingelegten Kirschtomaten € 8,00

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan € 12,00

Warme Vorspeisen

Klare Tafelspitzbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Blätterteigstange € 5,80

Kräuter-Rahmsuppe mit Kalbsklößchen und Croutons € 6,00

Kräuterseitling-Pasta mit Parmesan € 10,00

„Drei Gang Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Kräuter-Rahmsuppe mit Croutons

Rindertafelspitz unter der Semmel-Meerrettichkruste
Cremespinat und Kartoffel-Geröst

Birne Helene mit Himbeerschaum

Menü Preis	€ 26,50
Tafelspitz Einzelpreis	€ 16,50

Hauptgerichte

Argentinisches Prime Rumpsteak 220g mit
Paprika-Ketchup, Belgischen Pommes Frites und Salat € 23,00

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren
Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat € 19,00

„Dry Aged Porki“
(trocken gereiftes Kotelett - Mangaliza Wollschwein aus Deutschland)
Kartoffel- Zwiebelstampf, Apfel und Salat € 18,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Champignonrahmsauce
Karotten-Erbsengemüse und gefüllten Kartoffel-Talern € 19,50

Pikante Bandnudeln mit Garnelen, Hummersauce und Brunnenkresse € 21,00

Kräuterseitlinge in Rahm mit hausgemachten Nudeln und Parmesan € 15,00

Nachspeisen

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eissorten € 3,00

Creme Brûlée von Espresso und Tonkabohne € 7,50

Birne Helene mit Himbeerschaum und Kakao-Brösel € 6,50

Erbacher Weinberg-Pfirsichlikör € 3,50

Weitere süße Leckereien finden Sie in unserer Dessertkarte

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an