

Vorspeisen - Starters

**Kleiner Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln,
und Essiggurken in Joghurtsauerrahmdip
an Salatbukett**

8,50 Euro

Small matjes salad with apples, onions and pickles
in a yoghurt sour cream dip with a salad bouquet

**Mit Ricotta und getrockneten Tomaten
gefüllte Champignons auf Rucolasalat
mit gerösteten Pinienkerne**

8,50 Euro

Mushrooms stuffed with ricotta and dried tomatoes
on rocket salad with roasted pine nuts

**Gebratene Scampi auf grünem Spargel
mit frischen Kräutern**

11,50 Euro

Fried scampi on green asparagus with fresh herbs

Suppen - Soups

Paprikaschaumsuppe mit Croutons

5,80 Euro

Bell Pepper mousseline soup with croutons

Gelbe Zucchinischaumsuppe mit Lachstatar

6,50 Euro

Yellow Zucchini mousseline soup with salmon tatar

Für den kleinen Hunger

Small dishes

**Grünes Spargel Risotto
mit confierten Tomaten und Parmesan-Chip** **12,80 Euro**

Green asparagus risotto
with confit tomatoes and Parmesan-Chip

Hausgemachte Ricotta Ravioli in Kräuterpesto **12,50 Euro**

Homemade ricotta ravioli in herbal pesto

Bunter Salatteller mit French-Dressing und Croutons

Wahlweise mit:

gebratenen Rinderhuft-Streifen **15,50 Euro**

oder

gebratenen Putenbrust-Streifen **13,50 Euro**

Mixed salad plate with French Dressing and croutons

optionally with:

grilled beef strips

or

grilled turkey breast strips

Hauptgang - Main course

**Gegrilltes Schweinekotelet
mit gebratenen Aprikosen und Rosmarin
dazu geschwenkte Kartoffeln und gemischten Salat** **16,80 Euro**

Grilled pork cutlet with fried apricots, herb butter
and rosemary served with swirled potatoes and mixed salad

**„Boeuf Bourguignon“
Rinder-Eintopf mit geschmorten Karotten, Zwiebeln,
und Champignons dazu Waffelkartoffeln** **17,50 Euro**
Boeuf Bourguignon beef stew with stewed carrots, onions,
mushrooms and waffle potatoes

**Mit Pilzen gefüllte Maispouardenbrust
an Portweinsoße mit gegrillten Gemüse und Tagliarini** **18,50 Euro**

Corn poulard breast stuffed with mushrooms
set on port wine sauce served with grilled vegetables and Tagliarini

**Rosa gebratene Entenbrust an Erdbeer-Balsamico-Soße
mit fein glasiertem Gemüse und Pomme Dauphin** **19,50 Euro**

Tender roasted duck breast on Strawberry balsamic sauce
with fine glazed vegetables and pomme dauphin

Aus Fluss und Meer

From river and sea

**Gebratenes Kabeljaufilet
auf Tomaten-Artischockengemüse
mit Pernodschaum und Rahmpolenta**

19,50 Euro

Fried cod set on tomato-artichoke vegetables
with cream polenta and Pernod foam

**Gebratenes Saiblingsfilet auf Balsamico-Linsen
mit geschmortem Fenchel**

18,50 Euro

Fried char fillet set on balsamic lentils with braised fennel

**Gefüllte Tintenfischtuben mit Ratatouille-Gemüse
und Pesto-Rahmspaghetti**

17,50 Euro

Squid tubes filled with ratatouille vegetables
and pesto creamed Spaghetti

Desserts - Sweets

Waldbeeren Trifle **6,80 Euro**

Forest berries trifle

**Joghurtmousse mit Rhabarberkompott
und gerösteten Haselnüsse** **7,50 Euro**

Yoghurt mousse with rhubarb compote
and roasted hazelnuts

**Minzsüppchen mit Himbeersorbet
und frischen Früchten** **6,50 Euro**

Mint soup with raspberry sorbet and fresh fruits