

I

DREIERLEI VORSPEISEN;
LACHSROULADEN, TOMATEN – MOZZARELLA,
FEINE SCHEIBEN VOM KALB
MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN AUF KNACKIGEM SALAT

LEICHTE BROCCOLICREMESUPPE

LACHSFILET IN KRÄUTERSAHNESAUCE MIT TAGLIATELLE
FILET VOM SCHWEIN IN PFEFFERCOGNACRAHM SOBE UND KROKETTEN
HÄHNCHENBRUSTFILET MIT KRÄUTERBUTTER UND ZWIEBELN DAZU POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS 35,90 €

II

BUNTER SALATTELLER

FEINE TOMATENCREMESUPPE

HÄHNCHENSPIß, GEFÜLLTES HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSE
AUF MEDITERRANEM GEMÜSE
MIT GEDÄMPFTEN PETERSILIENKARTOFFELN, DAZU KNOBLAUCHCREME UND AJVAR
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND ZWIEBELN,
DAZU DJUWETSCH-REIS

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS 31,90 €

III

LACHSROULADEN
MELONENSCHIFFCHEN MIT SERRANOSCHINKEN UND TOMATEN - MOZZARELLA
AUF KNACKIGEM SALAT

FRISCHES MARKTGEMÜSE
GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN NACH ZÜRICHER ART MIT SPÄTZLE
FILET VOM SCHWEIN IM SPECKMANTEL AUF PIKANTER GEMÜSESAUCE MIT POMMES FRITES
LACHSFILET IN EINER ZITRONENBUTTERCREME, DAZU
GEDÄMPFTE KARTOFFELN

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS 30,90 €

IV

BUNTER SALATTELLER

RINDERBRÜHE MIT MARKKLÖBCHEN

FRISCHES MARKTGEMÜSE

FILET VOM SCHWEIN IN FRISCHER KRÄUTER-CHAMPIGNONSAHNESOBIE MIT SPÄTZLE

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND ZWIEBELN, DAZU KROKETTEN

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUSE

30,90 €

V

“VITELLO TONNATO “ HAUCHDÜNNE SCHEIBEN VOM KALB
MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN AUF KNACKIGEM SALAT

TOMATENSUPPE MIT TOMATEN-BASILIKUMTATAR

GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN
UND BASILIKUM AUF MEDITERRANEM GEMÜSE

GEFÜLLTES HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSE, DAZU DJUWETSCHREIS

FILET VOM SCHWEIN GEGRILLT IM SPECKMANTEL AUF BRATENJUS
UND POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUSE

32,90 €

VI

BUNTER SALATTELLER

MARKKLÖBCHENSUPPE

FRISCHES MARKTGEMÜSE

FILET VOM SCHWEIN IN FRISCHER KRÄUTER-CHAMPIGNONSAHNESAUCHE MIT SPÄTZLE

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT KRÄUTERBUTTER UND ZWIEBELN MIT KROKETTEN

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUSE

27,90 €

VII

GEGRILLTE PEPPERONI MIT KNOBLAUCHKRÄUTERÖL UND DIP
GEFÜLLTE HACKSTEAKS MIT SCHAFSKÄSE UND CEVAPCICI
GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PARMASCHINKEN & BASILIKUM
FLEISCHSPIEßE UND SPECK
AUF MEDITERRANEM GEMÜSE,
DAZU DJUWETSCHREIS UND POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUSE 26,90 €

VIII

GERÄUCHERTER LACHS AUF KNACKIGEM SALAT MIT SAHNEMEERRETTICH UND BAGUETTE
BROCCOLICREMESUPPE
FRISCHES MARKTGEMÜSE
HAUSGEMACHTE RINDERROULADEN IN ROTWEINSOßE MIT SEMMELKNÖDEL
FILET VOM SCHWEIN IN KRÄUTER-CHAMPIGNONSAHNESAUCE, DAZU KROKETTEN
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS 39,90 €

IX

FELDSALAT MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UND BAGUETTE
KÜRBISCREMSUPPE
APFELROTKOHL UND MARKTGEMÜSE
HIRSCHGULASCH MIT SPÄTZLE
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND ZWIEBELN, DAZU KROKETTEN
FILET VOM SCHWEIN MIT PFIFFERLINGEN UND POMMES FRITES

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS 39,90 €

X

FELDSALAT MIT GERÄUCHERTEN LACHSSTREIFEN UND GERÖSTETEN KÖRNERN

KÜRBISCREMESUPPE

FRISCHES MARKTGEMÜSE

FILET VOM KALB MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND TAGLIATELLE

FILET VOM RIND MIT KRÄUTERBUTTER, DAZU GEBRATENE KARTOFFELN

FILET VOM SCHWEIN IN PFEFFERCOGNACRAHMSOBE MIT KROKETTEN

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS

43,90 €

XIII

FELDSALAT MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UND BAGUETTE

FEINE PILZCREMESUPPE

RUMPSTEAK MIT KNOBLAUCHOLIVENÖL DAZU TAGLIATELLE

HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BASILIKUM

AUF ZUCCHINIGEMÜSE MIT ROSMARINKARTOFFELN

FILET VOM SCHWEIN IN PFEFFERSAHNESAUCE DAZU KROKETTEN

PANNA COTTA MIT WALDBEERMUS

36,90 €

XII

FRISCHER SPARGELSALAT MIT SCHNITTLAUCH UND KIRSCHTOMATEN

SPARGELCREMESUPPE

FRISCHER SPARGEL MIT SOBE HOLLANDAISE

FILET VOM SCHWEIN MIT TAGLIATELLE

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND KROKETTEN

KALBSTEAK MIT ROSMARINKARTOFFELN

FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS

41,90 €

BUFFET I

TOMATEN - MOZZARELLASPIEBE
DATTELN IM SPECKMANTEL
FEINE CREPESLACHSROULADEN
GARNIERTER MEERESFRÜCHTESALAT
MELONENSCHIFFCHEN MIT SERRANOSCHINKEN
GEGRILLTE PEPPERONIE MIT KNOBLAUCHOLIVENÖL UND GERIEBENEM PARMESAN
BUNTE BLATTSALATE MIT NÜSSEN UND KERNEN, HAUSDRESSING UND BALSAMICOVINAIGRETTE
GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT SCHAFSKÄSE

ZANDERFILET MIT ZITRONENBUTTERCREME UND KARTOFFELN
FILET VOM SCHWEIN MIT GRÜNEM PFEFFER IN COGNACRAHM SOBE
UND TAGLIATELLE
HÄHNCHEN CORDON BLEU GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BASILIKUM MIT
TOMATEN, ZUCCHINIGEMÜSE DAZU POMMES

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUS
OBSTSALAT

46,90 €

BUFFET II

TOMATENSALAT MIT DREIERLEI KÄSE (MOZZARELLA, SCHAFSKÄSE, PARMESAN)
LACHSTARTAR MIT SAHNEMEERRETTICH
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF AN FRANZÖSISCHEM SALAT
BUNTE BLATTSALATE MIT NÜSSEN UND KERNEN, HAUSDRESSING UND BALSAMICOVINIAGRETTE
SCHAFSKÄSE IM TEIGMANTEL
MEERESFRÜCHTESALAT
PIKANTE HACKFLEISCHRÖLLCHEN MIT PINIENKERNE UND DIP
VERSCHIEDENE SALATE
MEDITERRAN EINGELEGTES GEMÜSE
FILET VOM SCHWEIN IN PFEFFER COGNACRAHM SOBE DAZU REIS
KLEINE RUMPSTEAK MIT KRÄUTREBUTTER AUF ZUCCHINI-TOMATEN UND POMMES
GEFÜLLTE PLJESKAVICA UND CEVAPCICI DAZU DJUWETSCH-REIS
PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES - FRITES
TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

PANNA COTTA MIT WALDBEERENMUS
EXOTISCHER OBSTSALAT
NATURJOGHURT MIT DATTELN, NÜSSEN, FEIGEN

49,90 €

WEISSWEIN 0,75L

OBERKIRCHER GRAUBURGUNDER TROCKEN VINUM NOBILE 18,50 €

LEICHTER, FRISCHER UND DURCHWEG SEHR TROCKEN AUSGEBAUTER BURGUNDER. DADURCH DER IDEALE ESSENSBEGLEITER ZU DEN HEUTE ÜBLICHEN LEICHTEREN, DAFÜR ABER FEINEREN SPEISEN.

BASSERMANN-JORDAN WEISSBURGUNDER TROCKEN 23,00 €

ER PRÄSENTIERT SICH MIT EINEM ZARTEN DUFT NACH ZITRUSFRÜCHTEN, EINER FEINEN MINERALITÄT UND FLORALEN AROMEN. IDEAL PASST ER ZU SPARGELGERICHTEN, SALATEN UND LEICHTEN VORSPEISEN. SEIN BUTTRIG ZARTER SCHMELZ HARMONIERT SEHR GUT MIT FISCH.

ROTWEINE 0,75L

OBERKIRCHER SPÄTBURGUNDER TROCKEN VINUM NOBILE 18,50 €

SEIN FEINES AROMA ERINNERT AN BROMBEEREN. ER IST WARM, KÖRPERREICH UND VOLL SAMTIGER ELEGANZ. SPEISEEMPFEHLUNG: KRÄFTIGE FLEISCHGERICHTE UND WÜRZIGER KÄSE.

TERRE DI MONTELUSA NERO D' AVOLA DOC 18,50 €

MIT SATTER FARBE, ÜPPIGER NASE UND EINEM KONZENTRIERTEN AROMA PRÄSENTIERT TERRE DI MONTELUSA NERO D'AVOLA DIE VORZEIGE-TRAUBE SIZILIENS, IN ABSOLUTER TOPFORM. VON DER ÜBER 3.000 STUNDEN VOM STRAHLEND BLAUEN SIZILIANISCHEN HIMMEL SCHEINENDEN SONNE VERWÖHNT, VERMÄHLT DIESER WEIN DIE VORZÜGE DES MEDITERRANEN KLIMAS MIT DER KRAFT DER EDLEN REBSORTE ZU EINEM WEIN, DER PURE LEBENSFREUDE AUSSTRAHLT. ZU VORSPEISEN MIT SALAMI, SCHINKEN, OLIVEN, ZIEGE, LAMM UND GERÖSTETEM.

FLASCHENWEINE ROSÉ

HANS WINTER SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT TROCKEN 21,90 €

ANKLÄNGE VON FRISCHEN HIMBEEREN UND ERDBEEREN. EIN FRISCHER ROSÉ MIT ELEGANTER FRUCHT UND BELEBENDEM NACHKLANG. PASST GUT ZU: SALATEN, FRISCHKÄSE IN KOMBINATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, ZU GERICHTEN MIT HELLEM FLEISCH UND ZU FISCHGERICHTEN WIE LACHS ODER SCAMPI.

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE