

## *Herzhaftes aus dem Suppentopf*

<b>Klare Gemüsebrühe mit Eierflocken</b> und gerösteten Weißbrotecken	5,50 €
<b>Suppe von allerlei Waldpilzen</b> mit Sahne verfeinert und gerösteten Weißbrotecken	6,20 €
<b>Tomatensuppe mit Reis und Basilikum</b> kleine Hackfleischbällchen und geröstete Weißbrotstangen	6,80 €
<b>Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst</b> und Landbrot	
kleine Portion	6,60 €
große Portion	8,80 €

## *Unsere kleinen Salate*

<b>Bunte Chicoréeblume</b> mit allerlei frischen Salaten, abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing	5,80 €
<b>Vielfalt von Blattsalaten</b> mit Cocktailtomaten und Mozzarellabambinos, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	6,40 €

## *Kleine Schlemmereien*

<b>Gebackene Champignonköpfe</b> auf Salatbett und herzhaftem Dipp	7,80 €
<b>Kleines buntes Bandnudelnest</b> mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse	7,20 €
<b>Norwegischer Räucherlachs</b> angerichtet mit Salat, Kartoffelrösti und Honigsendressing	8,40 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

## *Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne*

<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	17,90 €
an gerahmten Waldpilzen, Kartoffelkroketten und etwas Salat	
<b>Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust</b>	15,30 €
angerichtet an bunten Butterbandnudeln und etwas Salat	
<b>Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße</b>	21,80 €
Prinzessbohnen mit Bauchspeckwürfeln verfeinert, dazu Kartoffelklöße	
<b>Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)</b>	
* mit Rotkohl nach Art des Hauses und Petersilienkartoffeln	18,50 €
* oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat	19,30 €
<b>Seelachsfilet im Knuspermantel</b>	16,10 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Petersilienkartoffeln und hausgemachte Kräutersoße	
<b>Karpfen „blau“</b>	19,40 €
Karpfen im Wurzelsud pochiert mit zerlassener Butter, Rotkohl nach Art des Hauses, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	
<b>Gulasch vom einheimischen Hirsch</b>	16,90 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Hefeknödel und Preiselbeeraprikose	

### **Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr**

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

<b>Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter</b> feine Erbsen und Salzkartoffeln	16,80 €
<b>Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert</b> Rotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelklöße	17,60 €
<b>Schweineschnitzel in Knusperpanade</b> an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen	18,00 €

## *Salat, Vegetarisches und Veganes*

### **Großer Salatteller mit Salaten der Saison**

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, fruchtigem Dressing und geröstete Weißbrotecken 16,90€
- oder mit Oliven, Mozzarellabambinos, Peperoni und gerösteten Weißbrotstangen 15,50 €
- oder mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel und Shrimps im Backteig, dazu pikanter Dip und Weißbrotkrusteln 16,50 €

**Knusprig gebackene Kartoffelspalten** 16,80 €  
an frischen Salaten mit norwegischem Räucherlachs und Kräuterquarkdip angerichtet

**Veganes Gemüse-Knusperschnitzel** 14,50 €  
fein gewürztes Schnitzel aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, angerichtet mit allerlei Salaten und knusprigen Kartoffelspalten

### **Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr**

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.