

## Vorspeisen

### Tatar vom Rauchlachs

Crème fraîche | Kartoffelrösti | Blattsalat   
10,50

### gebackener Ziegenfrischkäse

Pankomantel | Blattsalat | Granatapfelkerne | Feigenmarmelade  
10,50

### Himmel & Erde

Blutwurst | Kartoffelstampf | Apfel | Zwiebel  
12,90

## Suppen

### Gulaschsuppe

Rind | Schwein | Paprika  
7,90

### Fischrahmsuppe

„nach Art des Hauses“ | Meeresfrüchte  
7,90

*zu Vorspeisen, Suppen & Salaten servieren wir Baguette*

## Hauptgerichte

### unsere Steaks

#### **Rinderfilet**



Zwiebelringe | Sauce béarnaise | Pommes frites | Salat

35,90

#### **zwei Rinderhüftsteaks**



Pfeffersauce | Pommes frites | Salat

25,90

*...wenn nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium...*

### unsere Klassiker

#### **Züricher Geschnetzeltes**



Kalb | Rahm | Champignons | Zwiebeln | Rösti | Salat

25,50

#### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren

Kroketten | Gurkensalat

24,90

#### **zwei Schnitzel**

Schweinerücken | Pilzrahmsauce | Pommes frites

19,50

## Fisch

### Schollenfilet

Speck-Zwiebeln | Bratkartoffeln | Gurkensalat  
23,50

### rote Meerbarbe

Meerbarbe | Rieslingkraut | Kartoffelstampf | Weintrauben  
22,50

„...*der Fisch muss schwimmen...*“ das ist eine gastronomische Weisheit!  
Wir empfehlen als perfekten Begleiter zum Fisch:

**Sauvignon Blanc**  
BIO-Weingut Pfirmann  
Qualitätswein, trocken, Pfalz  
0,25 l | 7,90  
0,75 l | 22,50



## egetarisch

### Blumenkohlsteak

Sesam-Soja Marinade | Erdnuss | Tagliatelle | grünes Curry  
19,90

### Pilzrisotto

Zitronengel | Birne | Walnuss  
16,90

+ gebratene Garnelen 6,00  
+ kleines Rinderhüftsteak 6,00

## Salate


### Salat „Fisch“

bunter Salat | geräucherter Lachs | Garnelen | Aioli  
18,90

### Salat „Feld & Wiese“

bunter Salat | Rinderhüftsteak | gebratene Champignons  
18,90

## Extras zu jedem Gericht:

	Beilagensalat	3,80
	Gurkensalat	3,60
	Mayonnaise/Ketchup	0,50
	Pommes frites	3,90
	Bratkartoffeln	3,90
	Kroketten	3,90
	drei gebackene Zwiebelringe	3,90



Genießen Sie verschiedene Gerichte aus und mit unserem eigenen Honig! Unsere Bienchen sind im Garten des Apartmenthauses Zuhause und stellen dort super leckeren Honig her. Schauen Sie doch mal vorbei und beobachten Sie die fleißigen Brummer bei der Arbeit.

Der Honig ist natürlich auch hier erhältlich und eine schöne Erinnerung und ideales Mitbringsel für Freunde und Verwandte

## Dessert

**karamellisiertes Feigencarpaccio | Haselnusseis | Crème Chantilly**  
8,90

**Crème Brûlée**  
7,50

**zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis | warme Karamellsauce**  
6,90

### Hausgemachtes Eis

Salted Caramel



Krokant

**Sorbet**  
Schwarze Johannisbeere

je Kugel 2,50

*Schauen Sie gern auch in unsere separate Dessert- & Kaffeekarte*

# Empfehlungen im Herbst

## Hokkaidokürbis – Cremesuppe

Kürbiskernöl | Nüsse

7,50

## Bœuf Bourguignon

geschmorte Rindfleischwürfel | Rotweinsauce |  
Champignons | Perlzwiebeln | Möhren | Kartoffelstampf

25,50

## Flammkuchen | *tarte flambée*

### *der Klassiker*

Crème fraîche | Speck & Zwiebeln

### *aus dem Meer*

Crème fraîche | Rauchlachs & rote Zwiebeln

### *der Kräftige*

Crème fraîche | Ziegenkäse, Feigen, Honig & Nüsse  
je 13,90

„...*der erste Wein...*“ Fruchtig, naturtrüb & süß  
Wir empfehlen als perfekten Begleiter zum Flammkuchen:

**Federweisser**

**Abf. Weingut Hermann Weber**

**Rheinland Pfalz**

**0,25 | 4,90**