

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

Wildragout

geschmort | Rotweinsauce

Champignons | Preiselbeeren | Apfelrotkohl | Eierspätzle

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