

Aperitif-Empfehlung: Ferdinand´s Handcrafted Vermouth white 4 cl 5,40

Unsere Sommerwein-Empfehlung Weiß

Italien Abruzzen Fantini Pinot Grigio 0,1 5,10 0,2 8,90

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunder Kräuter	Piccolo 7,50
Weiß	Cuvee 11 Eichenlaub Apfel	Piccolo 7,50

Suppen:

Waldpilz-Suppe mit Croutons 7,80

Gazpacho – kalte Paprika-Gurkensuppe 7,80

Kartoffel-Rahmsuppe mit Buchenpilz 7,80

Vorspeisen:

Salatteller vom Wochenmarkt mit
hausgemachtem French-Dressing und Melone 9,80

Lammfilets mit Knoblauch gebraten an Salat 18,00

Rosa Entenbrustscheiben mit Pilzen und Salat 17,80

Rehrückenscheiben – heimische Jagd –
mit Holunder-Apfelgelee und Salat 18,00

Marinierter Tintenfisch mit
Staudensellerie in Apfelessig 16,80

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,80

Diese Woche besonders:

Gefleckter Lippfisch im Ganzen mit Kräutern gebraten 18,80

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	17,80
Schweinefilet auf Pfeffer-Cognac-Sauce hausgemachte Spätzle und Salat	24,80
Pfefferpott vom Rind mit roten Bohnen im Ofen geschmort dazu Serviettenknödel	25,50
Zitronenhuhn von der franz. Maishähnchenbrust mit Pfannengemüse und Couscous	27,00
Kalbsleber mit Rahmkohlrabi Portweinjus gebratene Hahnbacher Kartoffeln	27,50
Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen gereift – gebratene Kartoffeln Salat und Kräuterquark	27,80
gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	23,80
Salim bocca vom Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei gebraten Madeira-Sauce Reibekuchen	29,80
Frische ital. Bandnudeln mit Lachs in Dill-Rahm und Sherry	19,80
Strozzapretti mit Gorgonzola Gartenbirne und heimische Walnuss	18,00

Fischgericht:

Lachsschnitte auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Hahnbacher Kartoffeln	29,00
Meerwolf im Ganzen mit Kräutern im Ofen gebraten dazu Salat und Hahnbacher Kartoffeln	29,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Früchte-Eisbecher 8,50

Blaubeer-Pfannkuchen 13,00

Crema catalana – mit echter Vanille aus Madagaskar –
mit marinierten Früchten und Mango-Eis 11,80

Passionsfrucht-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen 7,50

Eiskaffee – Vanilleeis / Sahne 7,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Mozart-Eis (Pistazie Nuss) 12,80

Mafioso-Espresso 5,00

- Espresso Amaretto Sahne -

Café Italy 8,00

-Espresso Amaretto Eierlikör Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

