

## Tageskarte

|  |          |
|--|----------|
| <b><i>Vorspeisen:</i></b>  | <b>€</b> |
| <i>„Vitello Tonnato“<br/>rosa gebratener Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern</i>                            | 8,90     |
| <i>Bunter Tintenfischsalat mit Knoblauch-Limettenvinigrette<br/>dazu reichen wir einen gebutterten Toast</i>     | 9,50     |
| <br><b><i>Suppen:</i></b>  |          |
| <i>Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>  | 4,90     |
| <i>Tomatencremesuppe mit Croûtons und Ginsahne</i>   | 4,90     |
| <br><b><i>Für unsere kleinen Gäste:</i></b>  |          |
| <i>„Donald Duck“<br/>Knusprige Hähnchenbruststreifen mit<br/>Pommes frites und einem kleinen Salat</i>           | 8,50     |
| <br><b><i>Unsere vegetarischen Gerichte:</i></b>   |          |
| <i>**Hausgemachte Semmelknödel<br/>mit Pilzen in Kräuterrahmsoße,<br/>gereicht mit Salaten der Saison</i>        | 14,90    |
| <br><i>**Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan,<br/>serviert mit Salat in Balsamicodressing</i> | 14,90    |

| <i>Hauptgerichte:</i>  | €     |
|--|-------|
| <i>„Floridatoast“<br/>           Schweinerückensteak, mit Pfirsichen und Käse überbacken,<br/>           an verschiedenen Salaten und einem gebutterten Toast</i>                            | 12,90 |
| <i>Italienischer Salat<br/>           Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing,<br/>           Käse, Schinken, Oliven, Ei und Thunfisch</i>  | 11,80 |
| <i>„Hirtensalat“<br/>           frische Blattsalate in Honig-Thymiandressing<br/>           mit Walnüssen, Birnenstückchen und Fetakäse</i>  | 12,90 |
| <i>Cordon bleu vom Schwein mit Serranoschinken und Camembert gefüllt<br/>           dazu hausgemachte Mandelkroketten und einen gartenfrischen Salat an<br/>           Balsamicodressing</i> | 15,50 |
| <i>**Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeersahne,<br/>           Speckklöße und einem Salat an Balsamicodressing</i>  | 15,90 |
| <i>Geschmorte Schweinebäckchen mit Specksoße,<br/>           dazu hausgemachte Butterspätzle und bunte Salate</i>  | 17,50 |
| <i>In Butter gebratene Forelle, fast grätenfrei,<br/>           gefüllt mit frischen Kräutern dazu reichen wir Salzkartoffeln<br/>           und einen Blattsalat in Balsamicodressing</i>   | 17,50 |
| <i>Gebratenes Kalbskotelett mit Ofenkartoffeln<br/>           dazu Kräuterquark und Maissalat</i>  | 23,50 |
| <i>Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind<br/>           mit Pfeffersoße, Pommes frites<br/>           und einem gemischten Salat</i>   | 22,90 |

€

*Dessert:*

|  |      |
|--|------|
| <i>Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen</i> | 5,10 |
| <i>Physalissorbet, aufgefüllt mit Sekt</i>       | 4,90 |
| <i>Erdbeer Panna cotta mit Vanillesoße</i>       | 6,20 |

***\*\*So gekennzeichnete Gerichte, servieren wir Ihnen gerne als kleinere Portion***

***Zu einem Aufpreis von 1,80 € können Sie gerne Ihre Gerichte  
mit Bratkartoffeln umbestellen.***

*Liebe Gäste wir weisen darauf hin das in unseren Speisen und Getränken  
folgende Allergene enthalten sein können:*

*Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamunt, Krebstiere, Eier, Fische,  
Erdnüsse, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüssse, Pistazien, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid, Sulphite und Lupien.*

*Wenn Sie allergisch auf diese Zutaten sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal  
oder die Köche nach alternativen und verträglichen Speisen.*

## *Menü*

*Tomatencremesuppe  
mit Gin-Sahnehaube und Croûtons*



*Zarte Schweinefilets  
mit Pilzrahmsoße dazu  
hausgemachte Mandelkroketten  
und Brokkoligemüse*



*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne*

**21,60 €**