

Vorspeisen

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,20

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 5,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecreme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing⁶
karamellisierten Walnüssen und Toast 6,90

Gebratene Garnelen im Knuspermantel

auf Blattsalat mit Knoblauchdip und Toast 9,90

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,90

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln 14,90

- mit gebratenem Schafskäse 14,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten, dazu Ziegenkäse
gratiniert mit Honig 14,90

Suppen

Spargelsüppchen

mit Bärlauch-Öl

3,20

Französische Fischsuppe,

mit Toast

4,90

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,50

Gegrilltes Lachsfilet

auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Zitronen-Sahnesoße

22,50

Fischvariation

mit Heilbutt, Lachs und Garnelen im Knuspermantel,
frischen Steinchampignons, gegrillter Zucchini
und Reis

24,90

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrettich^{3,5,6} Gewürzgurke
und marinierten Champignons,
Butter und Brot

15,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

17,90

Frühling, ... leicht und lecker

Schnitzel mit frischem Spargel

So. hollandaise und Petersilienkartoffeln 23,50

Gebatene Kaninchenkeule in Sahnesoße,

Buttermöhren dazu Herzoginkartoffeln 22,50

Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsöße

mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen^{1,5} 23,50

Lammcurry

kräftig gewürzte Lammstücke geschmort

mit Gemüse im Reisrand 22,50

Gebackene Schafskäseecken

in Sesamkruste auf frischem Salat,

dazu Rosmarinkartoffeln und

Knoblauchdip 15,90

Knoblauchspaghetti

mit gebratenen Steinchampignons,

dazu geriebener Käse 14,90