



Vesper & Vorspeisen

Frische Zander-Terrine mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat	<u>12,50</u>
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Hähnchenbruststreifen, Baguette	<u>18,90</u>
Sommerlicher Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	<u>13,50</u>
Unsere „Currywurst“ mit pikanter Sauce, Steakhouse-Pommes und Mayonnaise	<u>12,90</u>

Süppchen

Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen mit Croûtons und Schnittlauch	<u>7,90</u>
Frische Körbecker Bouillon mit Gemüse, Klößchen und Eierstich	<u>7,90</u>

Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit Gemüse umlegt	<u>29,00</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs mit Gemüse auf frischen Pfifferlingen à la Crème auf Penne-Nudeln	<u>28,50</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel auf frischen Pfifferlingen à la Crème, bunte Gemüse und Blattsalate	<u>18,90</u>
Gekochtes Kalbs-Tafelspitz in Schnittlauch-Meerrettich-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Kartoffeln	<u>26,90</u>
Panierte Schnitzelchen mit frischen Pfifferlingen à la Crème mit Gemüse und Semmelknödeln	<u>27,90</u>
Geschmorte Ochsenbäckchen in Aromaten-Jus mit Röstzwiebeln, Gemüse und Herzogin-Kroketten	<u>28,90</u>
Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	<u>27,90</u>
Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüse und Semmelknödeln	<u>29,50</u>

Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	<u>5,50</u>
Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Früchtemark und Eiscrème	<u>9,50</u>
Hausgemachte „Panna Cotta“ mit Beeren-Kompott	<u>8,50</u>

Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption
gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „ToGo“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!



Unser Sommer-Menü

Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dip

* * *

Hausgemachter Salat von Wassermelone und Feta-Käse
mit Minze und Haus-Dressing

* * *

„Saltim Bocca“ vom Lendchen
*mit Serrano-Schinken in Salbei-Jus
an Grill-Gemüsen und Süßkartoffel-Gnocchi*

* * *

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé
mit Beeren-Kompott, Vanilleeis und Minz-Sahne

39,00 Euro

