Sonderausgabe...

Spargelcrèmesuppe	€ 9,50
mit einer Lachs-Bärlauch-Roulade	
auch vegetarisch ohne Lachs	€ 8,50

Gambas € 19,in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln

Sashimi € 19,50

Filets vom Gelbflossen-Thunfisch mit geröstetem weißem und schwarzem Sesam auf Algen-Wakame-Salat, dazu Wasabi-Crème

Kräuterseitlinge (vegan) € 13,50

vom Grill mit Wildkräutersalat und Balsamico-Vinaigrette

Salat und Spargel (vegetarisch) € 16,50

bunte Marktsalate mit caramelisiertem grünen und weißen Spargelspitzen

Spargelröllchen € 23,50 Stangenspargel mit Saftschinken und Käse paniert, dazu buntes Salatbouquet

ctangerepanger rim cancer in more and reade parties, daza surnes canascaque

Portion Butterspargel (vegetarisch) € 25,mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Schloßkartoffeln

Duett (vegetarisch) € 27,-

von weißem und grünem Spargel im Kräutercrêpe mit Bärlauch-Pesto und Schlosskartoffeln

Spargel- Kombination € 36,mit Schweinefilet, Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und Schloßkartoffeln

Spargel & Schinken € 32,Butterspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Butterspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Saftschinken, luftgetrockneter Schinken und Schloßkartoffeln

Spargel & Lachs € 36,-

gebratene Lachsmedaillons mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Schlosskartoffeln

Zanderfilet € 36,-

vom Grill mit Peperonata-Gemüse und Spargel-Bärlauch-Risotto

Surf & Turf € 39,50

Rinderfilet und Hummerkrabbe vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour Cream und ein Salat

Potpourri von Edelfischen € 39,50

mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabbe an Safran-Schaum mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

....Erdbeeren € 11,-

Erdbeeren mit einer Grand-Manier- Mascarpone-Crème gratiniert, dazu Vanille – Eis

Panna cotta € 11,-

mit Erdbeer- und Mango-Crème, marinierten Erdbeeren und Mango-Sorbet

Wie alles begann...



€ 8.-

Suppen

Festtagssuppe

Kräftige Consommée mit Eierstich, Markklößchen und kleinem Gemüse

Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch) € 8,-

Gedünstete Zwiebeln in einer mit Riesling abgeschmeckten Brühe, überbacken mit Weißbrot und Käse

Bottroper Kartoffelsuppe (vegetarisch) € 8,50

Deftige Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräutern und Rahm

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) € 8,50

Gedünstete Fleischtomaten mit Wurzelwerk, frischem Basilikum, Sahne und Croûtons (auch vegan ohne Sahne)

Salate

Arrangement von Blattsalaten

€ 19,80

mit einer Walnußvinaigrette und gebratener Entenleber an einer Cassis-Balsamicosauce

Knackige Salate der Saison

€ 17,80

mit Walnußvinaigrette und gebratenen Putenbruststreifen, dazu hausgemachter Parmesancräcker und Knoblauchcroûtons

Mediterraner Salatteller

€ 21,-

Blattsalate mit einer Walnußvinaigrette, gegrilltem Lammfilet an einer Rosmarinjus und überbackenem Schafskäse

Land und Meer € 21,-

Bunte Salate mit Walnußvinaigrette, Putenbruststreifen, gebratenem Lachsfilet, gegrillter Hummerkrabbe und gebackenen kleinen Teigsäckchen, gefüllt mit einer Farce aus Gambas

Kleiner Caesar Salad € 9,50

aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan-Dressing auch vegetarisch € 7,80

Vorspeisen Salatteller (groß) € 7,20 Vorspeisen Salatteller (klein) € 5,-

knackige Marktsalate mit Walnußvinaigrette und Croûtons

Kleinere Episoden...

Krüstchen € 19.80

kleines Schweineschnitzel auf Bauernstuten mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Salatgarnitur

Lachs und Rösti € 19,80

Rose von geräuchertem Lachs mit Rösti, Sahnemeerrettich und Blattsalaten

Vegetarisches und veganes Kapitel...

Engadiner Rösti (vegetarisch) € 19,80

Berner Rösti mit Tomaten, gebackenen Champignons, Champignons à la crème, überbacken mit Emmentaler Käse und kleinem Gemüse

Thai Curry (vegan) € 23,50

mit rotem Paprika, Bambussprossen, Champignons, Möhren, Porrée, Basmati-Reis, Kokosmilch-Chili-Sauce und Gemüse-Tempura

Falafel (vegan) € 20,50

auf Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, hausgemachtem Hummus, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salsa

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Saison-Karte

€ 9.50

Kindergeschichte...

Schlumpf-Schnitzel

kleines Schweineschnitzel mit Gemüsestreifen und Pommes frites

Butternudeln € 7,-

mit Tomatensauce, auf Wunsch mit Parmesan

Kleiner Caesar Salad € 9.50

aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan-Dressing



Die Hauptrollen...

Cordon bleu

€ 29,50

gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Emmentaler, kleiner Salatteller und Pommes frites

Stroganoff

€ 32,-

Rinderfiletspitzen mit Schalotten und Tomatenwürfeln, Champignons, Cornichons, Cognac-Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salatteller

Kalbsgeschnetzeltes

€ 32,-

Streifen vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti und Salatteller

Grubenhelden-Gourmet

€ 33,-

Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahm- und Pfeffersauce, gebackenen Champignons, überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

Scalopini

€ 31,-

Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und mit Parma-Schinken umwickelt, Kräuterjus, Kartoffelgnocchi und überbackenem Gemüse

Lammkarrée

€ 39,50

Zarter Lammrücken am Knochen gebraten, mit einer Kräuterkruste, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin



Fortsetzung folgt...

Wein' nicht um mich, Argentinien...

Rumpsteak	200g	€ 22,50	
Rumpsteak	300g	€ 33,-	
Filetsteak	200g	€ 27,-	
Filetsteak	250a	€ 32.50	



Unsere Steaks werden serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Sauce Hollandaise, gegrillt nach Ihrem Wunsch

Statistenrollen

Pommes frites	€ 4,50	Croquetten	€ 4,50	
Süßkartoffel Pommes	€ 4,50	Kartoffelrösti	€ 5,-	
Maiskolben	€ 4,50	Knoblauchbrot	€ 4,50	
Salatteller	€ 5,-	Ofenkartoffel mit		
Bratkartoffeln	€ 5,-	Sour Cream	€ 5,-	
Kartoffelgratin	€ 5,-	Auswahl von mark	Auswahl von marktfrischem	
Kartoffel-Gnocchi	€ 5,-	Gemüse	€ 5,-	

Gorgonzola-Steak

€ 25.-

Saftiges Jungschweinerücken-Steak mit einer Champignoncrème-Sauce und mit Gorgonzolakäse überbacken, Pommes frites und Salatteller

Pfeffersteak

€ 32,-

200g Rumpsteak mit grünem und rosa Pfeffer in Cognac-Rahm, mit überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

Sweet happy ends...

Apfelküchle

€ 11,-

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne und Früchtegarnitur

Dessert-Karussell

€ 14,-

Zwei-Farben-Mousse au chocolat, Apfelküchle, Schoko-Tarte, Crème-Eis und frische Früchte

Heiß und kalt

€ 10,50

Heiße Himbeeren mit ihrem Geist, Vanilleeis und Sahne