

Tageskarte

zu allen Gerichten können Sie sich einen Beilagensalat 4,50€ dazu bestellen

gebackene Black Tigergarnelen mit Parmesan- Limonendip	Vsp: 10,00 € HG: 18,50 €
gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Zwiebeln auf Röstbrot und Weißkrautsalat	8,50 €
zart geschmorte Ochsenbacke im eigenen Saft mit Sellerie- Nussbutterpüree und Brokkoli	17,50 €
"Käsespätzle" mit "Emmentaler-Brie- Cheddar" in Rahm mit Kräutern	10,00 €
zart geschmortes Rehragout in Sauerkirsch- Pfeffersoße dazu hausgemachte Spätzle	20,50 €
zarter Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Kräuterbutter dazu hausgemachte Spätzle	18,50 €
im Cornflakesmantel gebackene Hähnchenbrust auf bunten Blattsalaten, Tomaten in Parmesan- Senf- Limonendressing	15,00 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	9,50 €
Schweinefilets in Pfifferlingsrahm mit hausgemachte Serviettenknödelscheiben	17,50 €
Cordon Bleu " a la chef" mit -Brie, Schinken, Preiselbeere- mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	13,50 €
rustikaler Wurstsalat " a la chef" mit Käse, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schnittsalat	8,50 €
mariniertes Carpaccio vom Schwartenmagen mit Essiggemüse und Röstbrot	7,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Rahmspinat und Bauernrösti	17,50 €
bunte Salatplatte als Hauptgang mit Grissinis	12,50 €
extra Rahmsöße oder Bratensoße	1,50 €
Extra Beilage Spätzle/Pommes frites	2,50 €