



Speisekarte

Mittagsmenü 15,50 €

Kraftbrühe mit Backerbsen

Schweinebraten mit Rotkohl und Semmelknödel

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Schinkenchip	11,80 €
Krabbencocktail in Cognaccrème, dazu Toast	14,20 €
Bunter Blattsalat an Sesamdressing, dazu gebackener Hokkaido 	10,50 €

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 	6,80 €
Kraftbrühe mit Leberspätzle 	6,90 €
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen 	9,40 €

Hauptgerichte

Gebratenes Lachssteak an Basilikumkruste, auf Ratatouillegemüse dazu Gnocchi	25,80 €
Rosa gebratener Rehrücken an Cassissoße, dazu Mandelbrokkoli und Haselnussspätzle 	38,00 € x
Variation Reh und Feldhase – Rehfilet, Feldhasen -Keule und Ragout dazu Mandelbrokkoli und Petersilienwurzel - Kartoffelpüree 	29,80 €
Rehragout mit Champignons, Spätzle und Salat 	25,50 € x
Kalbsnieren in Calvadosrahmsoße, mit Röstkartoffeln und Salat	24,20 € x
Jungbullenbrust in Meerrettichsoße, dazu Röstkartoffeln und Rote Beete	20,90 € x
Rinderschmorbraten an Butternudeln und Salat	20,90 € x
Schwäbische Pfefferlende vom Schwein an Pfefferrahmsoße, mit Käsespätzle und Salat	23,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmelzt dazu gemischter Salat 	15,40 € x
Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat 	14,70 € x
Hausgemachte Kaspessknödel auf Perouser Sauerkraut – vegetarisch	15,40 €



Gebratene Schweinelendchen

in Champignonrahmsoße, mit Spätzle und Salat 21,90 € x

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat 30,10 €

Filetsteak

in Cognac – Pfeffersoße, mit feinem Gemüse und Kroketten 35,00 €

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat 25,00 € x

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 15,80 €

Cordon Bleu mit buntem Salatteller 23,00 € x

Truthahnschnitzel „orientalisch“ an Currysoße, mit Reis und Salat 17,80 €

Truthahnschnitzel mit feinem Gemüse und Kroketten 20,50 € x

Vegetarisch und Vegan

Gemüseteller mit Käse überbacken 15,40 €

Hausgemachte Ricotta- Kräutermaultaschen
auf Ratatouillegemüse dazu Champignons  16,50 € x

Spaghetti an Belugalinsen-Bolognese mit confierten Tomaten– **Vegan** 16,80 €

Gemüseteller an Curry – Ingwersoße, mit Reis – **Vegan** 15,90 €

Desserts

Apfelküchle mit Walnusseis und Vanillesoße 10,90 €

Schokoladenbrownie mit Kürbiseis und Quittenspuma 10,50 €

Schokoladenmousse mit Waldbeerengrütze 7,60 €

Panna Cotta mit Himbeermark 7,60 €

Affogato – Espresso mit Vanilleeis 5,20 €

Kugel Eis von Langnese Carte D`OR in den Sorten

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee

Walnuss und hausgemachtes Apfel- Minzeis je Kugel 2,60 €

Sorbets – Zitrone, Passionsfrucht, Cassis je Kugel 2,60 €

Die mit X gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich.

- Aufpreise für Umbestellungen bleiben uns vorbehalten! -