



Speisekarte

Mittagsmenü 15,50 €

Lauchcremesuppe

Gebackene Champignons auf Wokgemüse mit Reis

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Bunte Blattsalate an Sesamressing, dazu gebackene Austernpilze | 11,90 € |
| Geräuchertes Calmbacher Forellenfilet an Radicchiosalat  | 12,90 € |
| Gebratene Gänseleber und Gänselebermouse an Feldsalat  | 13,50 € |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kraftbrühe mit Kräuterflädle  | 6,80 € |
| Kraftbrühe mit Kaspressknödel  | 7,30 € |
| Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen  | 9,40 € |

Hauptgerichte

Gebratenes Lachssteak

an Basilikumkruste, auf Ratatouillegemüse dazu Gnocchi 25,80 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

an Orangensoße mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln 36,80 €

Rosa gebratenes Rehsteak

an Cassissoße, dazu Mandelbrokkoli und Pommes Dauphine  36,50 € x

Rehragout mit Champignons, Spätzle und Salat

25,50 € x

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Rotkohl und Semmelknödeln

19,30 €

Jungbullenbrust in Meerrettichsoße, mit Röstkartoffeln und Rote Beete

20,90 € x

Szegediner Gulasch mit Perouser Sauerkraut und Röstkartoffeln

20,90 € x

Schwäbische Pfefferlende vom Schwein

an Pfefferrahmsoße, mit Käsespätzle und Salat 23,00 €

Hausgemachte Maultaschen

mit Speck und Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat  15,40 € x

Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat – vegetarisch

14,70 € x

Hausgemachte Kaspressknödel 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- Kräutermaulataschen 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

Tannenhonig – Parfait mit warmen Zimtzwetschgen 10,90 €

Schokoladenbrownie mit Kürbiseis und Quittenespuma 10,50 €

Spekulatiustiramisu an Mandarinensalat 9,40 €

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 je Kugel 2,60 €

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! -