



Speisekarte

Suppen

Rindfleischbrühe mit Markklößchen, Eierstich & Wurzelwerk	als VS 6,80 € / 9,00 €
Zwiebelcremesüppchen mit Sauerteigbrot-Croutons & gepickelten Zwiebel	als VS 6,80 € / 8,80 €

Vesper & Kleinigkeiten

Vegetarisch Mozzarella mit Tomaten-Marmelade, Rucola & gerösteten Pinienkerne	12,80 €
Vegan Falafel, Hummus & Linsen Dip mit gegrilltem Mehr Brot	11,80 €
Carpaccio vom Rind nach „Tatar Art“ mit Kapern, Essig-Gurken, gepickelten Schalotten, Sardellen & Eigelbcreme	15,80 €
Herbstliche Salatschüssel mit gepickelten Pfifferlingen & Biosphären Schinken	16,50 €
Beilagen Salat mit Hausdressing	6,80 €

Hauptgerichte „warm“

Deal des Tages	16,50 €
Wildschwein Bolognese mit Waldgewürz verfeinert & Steinpilz Maultaschen	19,50 €
Medaillons von Schweinefilet mit Champignonrahmsoße & Spinatspätzle	23,80 €
Rhöner Charme Schnitzel mit Lauch, Speck, Schmand & Pommes frites oder Schmörlis	19,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone & Pommes frites	16,80 €
Schnitzel mit Paprikasoße & Pommes frites	18,50 €
Geschmorte Lammhüfte auf Kichererbsen Ragout mit Joghurt gepickelten roten Zwiebeln & Gurken	27,50 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets „Carbonara Art“ Risotto von Fregola Sarda mit Guanciale	26,50 €
Geschmorte Wildschweinbäckchen mit gerösteter Gerste und gebackenem Blumenkohl	28,50 €
Spinatspätzle mit Gorgonzolasoße und Geschmorten Cocktail-Asttomaten	18,80 €
Vegan: Ofenblumenkohl auf Hummus Zatar, Rucola, Haselnüsse & Schnittlauch-Öl	19,50 €
Frische Pfifferlinge mit frischen Kräutern in Rahm und Spinat-Semmelknödel	21,00 €

Aus dem Wasser

Geräuchertes Forellenfilet im Kartoffelmantel mit Schmand & Salatgarnitur	16,80 €
Backfisch von der Forelle auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Remouladensoße	24,50 €

Nachtisch

Apfelkrömbel mit Vanilleeis & Schlagsahne	8,00 €
Tagesdessert	6,50 €

Guten Appetit!
....Bon appétit!