

## Suppen & Vorspeisen

<b>Tomatensuppe</b>	€ 7,20
Rucola-Pesto	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	€ 10,90
Parmesan, Rucola	
<b>Eingelegter Käse (Feta und Gouda/Emmentaler)</b>	€ 6,90
Oliven, Oliven-Öl, Zwiebeln, Kräuter, Baguette für 2 Personen	€ 11,90
<b>Crostini-Variation</b>	€ 8,40
Ziegenkäse, Fetakäse, Mozzarella, Parmesan, fruchtigem Chutney	
<b>Kürbis-Variation</b>	€ 8,90
Kürbis-Kartoffel-Rösti, Kräutercreme, Schinken, gebratener Kürbis in Honig mariniert, Feldsalat mit Kürbiskernvinaigrette	

**Zwanzig21**  
RESTAURANT -CAFE

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>ZUM BILLTAL</b>	€ 7,60
Hausdressing		
<b>Bunter Salat mit Putenbruststreifen</b>		€ 18,70
Putenbruststreifen, Hausdressing		
<b>Bunter Salat mit Fetakäse</b>		€ 17,50
Feta, Hausdressing		

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## Pasta & Vegetarisch

Spaghetti aglio olio e peperonico gebratene Garnelen (scharf)	€ 21,90
Ravioli mit Ziegenkäse-Ricotta-Füllung Walnußbutter, herbstlicher Salat mit Birnen und Nüssen	€ 18,90
<b>Pasta Primavera</b> Spaghetti, Gemüse, Pesto-Sauce, Pinienkerne	€ 16,80
<b>Spinatknödel</b> Kürbis-Käsesauce, gefüllter Champignon	€ 16,90
<b>Gemüse-Curry</b> Gemüse, Wildreis	€ 17,80
<b>Gratinierte Backkartoffel</b> Blattspinat in Rahm, Emmentaler, Blattsalate, Hausdressing + Gebratene Putenbruststreifen	€ 17,60 € 22,80



## Burger

<b>Cheese-Burger</b> Rindfleisch, Zwiebelmarmelade, Cheddar, Tomate, Pommes frites	€ 20,80
<b>Hirsch-Burger</b> Hirschfleisch, Camembert, Birnen-Preiselbeer-Chutney, Tomate, Pommes frites	€ 20,70
<b>Veggie-Burger</b> Blumenkohl-Käse-Patty, Rucola, Tomate, Currysauce, Pommes frites	€ 17,00
<b>LIKE BEEF-Burger</b> 100% Plant based-Patty, Paprika-Chutney, Tomate, Pommes frites	€ 17,10
<b>Backfisch-Burger</b> Backfisch, Remoulade, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites	€ 16,90

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## Fleisch

Rosa gebratenes Roastbeef kalt hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln	€ 23,80
Hirschgulasch Rotkohl, Knödel	€ 21,20
Bauernfrühstück Ei, Speck, Gewürzgurke, Katenschinken	€ 16,50
Geschmorter Wildschweinrücken Rosenkohl, Herzogin Kartoffeln	€ 22,80
Currywurst Pommes frites	€ 13,10
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Gurkensalat, Preiselbeeren, Pommes frites	€ 18,90
Gratiniertes Förster-Schnitzel Schweineschnitzel, Champignons in Rahm, Zwiebeln, Käse, Pommes frites	€ 22,90

## Fisch

Matjesfilet Hausfrauen Art Gewürzgurken, Äpfel, Zwiebeln, Sauerrahm, Bratkartoffeln	€ 16,80
Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce Kartoffelgratin, grünem Gartengemüse	€ 25,00

## Dessert

Gebackene Apfelringe Vanillesauce	€ 7,20
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	€ 7,40
Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör	€ 4,20

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

# Aperitifempfehlung

## Kuddl Spritz

**Orange, Limette, Likör43, Maracujasaft  
Trockener Sekt**

**8,80 Euro**

## Sarti Rosa Spritz

**Sarti Rosa  
Trockener Sekt**

**8,60 Euro**

## Limoncello Spritz

**Limoncello  
Trockener Sekt**

**8,60 Euro**

## Aperol Spritz

**Aperol  
Trockener Sekt**

**8,60 Euro**

**„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“**