

## Suppen & Vorspeisen

**Tomatensuppe** € 7,20  
Rucola-Pesto

**Carpaccio vom Rind** € 10,90  
Parmesan, Rucola

**Eingelegter Käse (Feta und Gouda/Emmentaler)** € 6,90  
Oliven, Oliven-Öl, Zwiebeln, Kräuter, Baguette für 2 Personen € 11,90

**Crostini-Variation** € 8,40  
Ziegenkäse, Fetakäse, Mozzarella, Parmesan, fruchtigem Chutney

**Kürbis-Variation** € 8,90  
Kürbis-Kartoffel-Rösti, Kräutercreme, Schinken,  
gebratener Kürbis in Honig mariniert, Feldsalat mit Kürbiskernvinaigrette



## Salate

**Kleiner gemischter Salat** € 7,60  
Hausdressing

**Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen** € 18,70  
Putenbruststreifen, Hausdressing

**Bunter Salat mit Fetakäse** € 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

<b>Spaghetti aglio olio e peperonico</b> gebratene Garnelen (scharf)	€ 21,90
<b>Pasta Primavera</b> Spaghetti, Gemüse, Pestosauce, 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 + Gebratener Hähnchenbrust	€ 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

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

## Fisch

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

## Dessert

<b>Gebackene Apfelringe</b> Vanillesauce	€ 7,20
<b>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern</b> dazu Vanilleeis	€ 7,40
<b>Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör</b>	€ 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.“**