



Speisenkarte

Alle Gerichte können Sie als Menü

mit Hochzeitssuppe und Tagesdessert bestellen

Aufpreis 5,60 €

Frische Forelle „Müllerin Art“ oder Forelle „blau“

mit Zitronenscheiben und brauner Petersilienbutter

Salzkartoffeln und Blattsalaten in Rahm

14,80 €

Rinderrouladen „Bürgerliche Art“

mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln an einer Rotweinsauce

mit frischem Gemüse und Kartoffeln

16,80 €

Gebratene Forellenfilets mit Haselnuss-Mandelbutter

Kirsch-Chutney, Kräuterkartoffeln und Kopfsalat in Rahm

18,50 €

Lachsforellenfilet in Olivenöl gebraten

mit Cocktailtomaten und Zitronen-Thymian

serviert mit Kräuterkartoffeln und frischen Salaten der Saison

18,90 €



Schweineschnitzel „Jäger Art“ oder „Ungarische Art“

Pommes frites und frischen Salaten der Saison

14,80 €

Schweinefiletmedaillons an luftiger Kirsch-Pfeffersauce,

frischen Gemüsen der Saison und Krokette

17,80 €

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel an Pommery-Senfsauce

mit gebratenen Champignons an Süßkartoffelpüree

dazu reichen wir frische Salate der Saison

13,80 €

Schweinemedallions mit Champignons a la creme

auf Toast angerichtet mit einer Salatgarnitur

11,80 €



Vegetarische Gerichte

Das Gericht können Sie auch als Menü mit einer Kürbiscremesuppe

und Tagesdessert bestellen

Aufpreis 5,60 €

Steinpilzmaultaschen

mit gebratenen Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln

dazu frische Salate der Saison

11,80 €

Für den einfachen Hunger:

Großes Schinkenbrot mit luftgetrocknetem Landschinken

Schwarzbrot, Gewürzgurke und Kartoffelsalat

8,50 €

mit zwei Spiegeleiern 9,50 €

Knackiger großer Salat Sommerspaß

mit frischem Früchten und Hähnchenbrustfilet

10,50 €

Geräuchertes Forellenfilet an Zitronen-Creme-fraiche

mit einem Rösti und Wildkräutersalat an Himbeerdressing

9,50 €