

Wochenempfehlung

Wildschweinrücken-Carpaccio Carpaccio vom rosa gebratenen Wildschweinrücken an Tunfisch-Kapern-Sauce, dazu Salatbeilage und Baguette	13,90 €
Waldpilzcremesuppe getoppt mit Croutons, dazu reichen wir frisches Baguette	8,90 €
Grünkohl Hausgemachter Grünkohl mit Kassler und Rauchenden dazu Salzkartoffeln und Senf	19,90 €
Wildburger Burger mit Hacksteak vom Wildschwein Preiselbeersauce Gebratene Champignons Zwiebeln Salat dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise ~ Als vegetarische Variante mit hausgemachtem Linsen-Patty	21,90 € 19,90 €
Wildschweinbraten an Preiselbeersauce dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Bröselbutter und eine Preiselbeerbirne	25,90 €
Vegane Kohlroulade Hausgemachte Kohlroulade gefüllt mit veganem Hack, an veganer Bratensauce, dazu buntes Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	22,90 €
<u>Unsere Dessertempfehlung:</u>	
Hausgemachter, warmer Apfel-Crumble an Vanillesauce	9,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Getränkeempfehlung

Pumpkin Spice Spritz Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Martini Bianco Secco Soda	7,90 €
Waldbeer-Hugo Waldbeere Hugo Minze	7,90 €
Apple Aperol Apfel Cider Aperol Caramel Secco Soda	7,90 €
Basilikum Spritz Hausgemachter Basilikumsirup Secco Soda	7,90 €
Pumpkin Spice Fizz alkoholfrei 0,0 Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Naturtrübe Birne Soda	6,90 €
Berry Fresh alkoholfrei 0,0 Waldbeere Zitronensprudel Soda Minze	6,90 €
Basilikum Spritz alkoholfrei 0,0 Hausgemachter Basilikumsirup Alkoholfreier Sekt Soda	6,90 €
Pumpkin Spice Latte Latte Macchiato Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Zimt ~ auch mit pflanzlicher Milch möglich	4,90 €

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Tomatencremesuppe vegan, dazu Baguette	7,90 €
Deftige Gulaschsuppe, dazu Baguette	11,90 €
Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	8,90 €
Bruschetta Marinierte Tomatenwürfel auf zwei Scheiben geröstetem Baguette	6,90 €
Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade mit Aioli und Baguette	11,90 €
Ganzer gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage, dazu Baguette	12,90 €
Salatteller vom Buffet	4,20 €

Hauptgang

Salatbowl „Hähnchenbrust“ Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Obst der Saison Sonnenblumenkerne frisches Baguette Joghurtdressing	17,50 €
Salatbowl „Garnelen“ Bunte Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade Frühlingszwiebeln Parmesan frisches Baguette Zitronen-Kräuter-Vinaigrette	19,50 €
Salatbowl „Vegan“ Bunte Salatvariation mit knusprigen Falafelbällchen Frühlingszwiebeln Kirschtomaten Gurke Sprossen Kürbiskerne frisches Baguette Vinaigrette	17,50 €
Veganes Curry Cremiges Curry aus Kokosmilch mit Knoblauch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini dazu Reis, getoppt mit frischen Frühlingszwiebeln	17,50 €
Veganer Burger Burger mit hausgemachtem Linsenpatty Veganer Käse Tomaten Gewürzgurken Zwiebeln Salat Krautsalat hausgemachte BURGERSAUCE dazu Süßkartoffelpommes	19,50 €
Camembert-Burger Burger mit gebackenem Camembert Preiselbeersauce Zwiebeln Pfirsichspalten Wildkräutersalat dazu Steakhousepommes	19,50 €
Reine-Burger Burger mit Rindfleischpatty (200g) Tomaten Gewürzgurken Zwiebeln Salat Bacon Käse Barbecuesauce dazu Steakhousepommes	19,90 €

Lachsfilet Gebratenes Lachsfilet (200g) an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatteller vom Buffet	26,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	18,50 €
Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouille-Gemüse dazu Reis	22,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	18,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	17,90 €
Zwei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce, dazu buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstinchen	20,90 €
Wiehen-Pfanne Drei Schweinefiletmedaillons an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und Bacon	22,90 €
Grillteller Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak dazu Kräuterbutter, Bacon, Speckbohnen, Bratkartoffeln	26,90 €

Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €
Rumpsteak „Pfeffer“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet	29,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln und Steakhousepommes + 1,-€

Beilagensalat vom Buffet 4,20 €

Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,90 €
Sorbet Variation vegan Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst	6,50 €
Amarettini-Eis Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt an Karamellsauce, Sahne und Obst	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	6,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,20 €
Secco-Sorbet vegan Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante	5,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.