

LIEBE GÄSTE. WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN.

WIR HABEN UNSER HAUS UND UNSERE ABLÄUFE DEN AKTUELLEN GEGEBENHEITEN ANGEPAST. DADURCH ERMÖGLICHEN WIR IHNEN MIT SICHERHEIT EINEN MÖGLICHSST UNBESCHWERTEN AUFENTHALT.

UM JEDOCH ALLE RECHTLICHEN VORGABEN IN DIESER ZEIT ZU ERFÜLLEN, SIND WIR AN EINIGEN STELLEN AUF IHRE UNTERSTÜTZUNG ANGEWIESEN.

- AN EINER TISCHGRUPPE DÜRFEN WIR AKTUELL NUR PERSONEN AUS MAXIMAL 2 HAUSHALTEN PLATZIEREN**
- UM EINE KONTAKTPERSONENNACHVERFOLGUNG ZU ERMÖGLICHEN, SIND WIR VERPFLICHTET IHRE KONTAKTDATEN ZU ERHEBEN. HIER VERSICHERN WIR IHNEN DIE VERTRAULICHE BEHANDLUNG UND DIE LÖSCHUNG UND VERNICHTUNG NACH 4 WOCHEN**
- AM TISCH SELBST BESTEHT FÜR GÄSTE KEINE MASKENPFLICHT. SOLLTEN SIE DEN TISCH, WENN AUCH NUR TEMPORÄR, VERLASSEN UND DABEI ZU ANDEREN PERSONEN DEN MINDESTABSTAND VON 1,50 METERN NICHT EINHALTEN KÖNNEN, MÜSSEN SIE EINEN MUND-NASEN-SCHUTZ TRAGEN**
- UM ALLE REGELUNGEN EINZUHALTEN HABEN WIR UNSERE TISCHE REDUZIERT EINGEDECKT. WENN ES IHNEN AN ETWAS FEHLT ODER SIE RÜCKFRAGEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN**

VIELEN DANK.

UNSER HAUSMENÜ

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit gehobeltem Parmesan
und Rucola in Rapskernöl-Vinaigrette

* * *

MELONEN-CHILI-JOGHURT KALTSCHALE

mit Parmaschinken-Grisini

* * *

SPARGEL AUS DER REGION

mit Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln

* * *

MARINIERTE ERDBEEREN

mit Bourbon Vanilleeis

pro Person 46,00 €

Als Drei-Gang-Menü 37,00 € pro Person
(Ohne Vorspeise)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

CHARDONNAY

Cantina Terlan

DOC, Südtirol

0,75 l Fl. 33,90 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT
NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS
KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE
GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN
HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**

Unser Küchenteam unter der Leitung
von Matthias Paasch heißt sie herzlich willkommen

VORSPEISEN

**CAPRESE VON ROMA STRAUCHTOMATEN
UND BÜFFELMOZZARELLA**
mit Basilikum und Pesto
13,80 €

MARINIERTE KALBFLEISCHSCHEIBEN
mit Thunfisch-Kapernsauce und kleinem
Salatbouquet
14,80 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit gehobeltem Parmesan
und Rucola in Rapskernöl-Vinaigrette
14,80 €

ROSA GEBRATENES KALTES ROASTBEEF
mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln
16,80 €

BROT MIT SAISONALEM DIP
2,50 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM EIFEL RIND
mit Gemüse und Crêpesstreifen
6,50 €

MELONEN-CHILI-JOGHURT KALTSCHALE
mit Parmaschinken-Grisini
6,90 €

CREMESÜPPCHEN VOM STANGENSPIRGEL
6,90 €

RUND UM SALAT

SALATE DER SAISON

mit Kräuter-Raps-Vinaigrette, gehobeltem Parmesan,
Sprossen und Kernen

12,80 €

VIelfalt BUNTER BLATTSALATE MIT

Balsamico-Walnuss Dressing
und gegrilltem Käse mit Ahornsirup

14,80 €

marinierten und gebratenen Streifen von der
Freilandpute

14,80 €

Dijonsenf-Balsamico Dressing
und gebratenen Edelfischen

16,80 €

RINDERRÜCKENSTEAK

und Rotwein-Zwiebel Butter

19,80 €

VEGETARISCH, VEGAN UND PASTA

GRAUPEN-KOKOS RISOTTO

mit knackigem Gemüse und Karottenstroh

14,80

GRÜNKERN BRATLING

auf Wurzelgemüse-Beet und Kräutersahne

14,90 €

SPAGHETTINI

in Knoblauch-Olivenöl mit gehobeltem Parmesan

13,90 €

zuzüglich

MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

19,80 €

HAUPTGERICHTE

CURRY VON DER FREILANDPOULARDE

Paprika, Möhre und Lauchzwiebeln
in fruchtiger Mangosauce mit Basmatireis
18,90 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Kartoffelgratin
19,90 €

SCHNITZEL VOM MILCHKALB

mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigen Salaten
22,80 €

STEAK VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN

mit Tomaten-Orangen Marmelade, Zuckererbsen-
Gemüse
und Kartoffelgratin
25,80 €

VARIATION VON GEBRATENEN EDELFISCHEN

auf Zitronenrahm, Graupen-Gemüse-Risotto und
Blattsalaten
25,80 €

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN

mit Bourbon Vanilleeis
7,50 €

SORBET VARIATION

Orangen,-Caipirinha- und Erdbeersorbet
· auch einzeln erhältlich ·
7,90 €

HEIDELBEERKÜCHLEIN

mit Schaum von der Tonkabohne
8,50 €

UNSERE EMPFEHLUNG DER SAISON

VORSPEISE

COCKTAIL VOM STANGENSPARGEL
mit Champignons und gekochtem Schinken
in Kräuter-Crème-Fraîche
13,80 €

SUPPE

CREMESÜPPCHEN VOM STANGENSPARGEL
6,90 €

SPARGEL AUS DER REGION

VEGETARISCH
mit neuen Kartoffeln, Kräutersahnesauce und
Gemüwestreifen
19,90 €

**MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE
HOLLANDAISE, SPEISEFRÜHKARTOFFELN UND
WAHLWEISE:**

**VARIATION GEKOCHTER UND
GERÄUCHERTER SCHINKENSPEZIALITÄTEN**
26,90 €

PANIERTEM KALBSSCHNITZEL
29,80 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN
NICHT NACH STARR FESTGELEGTE REZEPTUREN ZU, SONDERN
BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND
KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN
SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**