

# Menu

## Suppe | Vorspeise

### Gebackener Feta-Käse D,I

aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern & Olivenöl mariniert, dazu Knoblauch-Baguette

13,5

### Soljanka I,2,I,L,0

mit Baguette

6,5

### Kürbis-Kokoscremesuppe

mit Öl & Kernen

6,5



## Fisch

### Lachsfiletsteak A,B,D,I

mit Kohlrabi-Gemüse, Thymian-Orangenbutter & Rosmarin-Drillingen

22

# Fleisch

**Filetsteak vom jungen Bullen** D,E,G,I  
mit Thymian-Orangenbutter, Bohnen, Pilzgemüse & Rosmarin-Drillingen  
35

**Schweine-Bäckchen**  
mit Biersauce, Sauerkraut & Böhmisches Knödeln  
17

**Wiener Schnitzel vom Kalb** A,D,I  
mit Preiselbeeren & Salat  
20 \*

**Cordon Bleu vom Schwein** A,D,I,O  
mit Salat  
17 \*

**Schweine-Schnitzel „Jäger Art“** A,D,E,I,O  
mit Pilzrahmsauce & Salat  
16 \*

**Schweine-Schnitzel** A,D,I  
mit Salat  
14 \*

mit Spiegelei  
+1,5

**Kohlrabischeiben** A,D,I  
paniert, mit sautierten Bohnenkernen & Sour Creme  
13 \*

\* mit einer Beilage nach Wahl:  
Pommes frites | Rosmarin-Drillinge

# Desserts

**Schokoladentörtchen** A,B,C,D,H,I,J,K,L,M,N  
mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Orangen  
8,5

**Caramel Apple Crumble Pie** A,D,H,I,M  
mit frischen Früchten  
8,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Nitritpökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.

A – Eier; B – Fisch; C – Krusttiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse;  
I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere; O – Nitritpökelsalz