

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Im Wintergarten“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

Vorspeisen

Caprese

*Büffelmozzarella und Fleischtomate
mit altem Balsamico, nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer 12,-*

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, Knoblauch und Parmesankäse 12,-

Gebratene Riesengarnelen mit Kirschtomatensoße,
nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer 16,-

Spargelsalat

Grüner und weißer Spargel in Estragon-Vinaigrette mit gebeiztem Wildlachs 16,-

Unsere Frühlingssalate

mit Grana Padano 12,-

mit gebratenen Garnelen-Spießen 15,-

mit gebratener Hähnchenbrust 15,-

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Ei 6,-

Cremesuppe von Steinpilzen 6,-

Cremesuppe vom Parmesan 6,-

Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen 6,-

Gar lieblich dringen aus der Küche
bis an das Herz die Wohlgerüche.
Hier kann die Zunge fein und scharf
sich nützlich machen, und sie darf.
Hier durch Gebrätel und Gebrittel
bereitet man die Zaubermittel.

WILHELM BUSCH

Hauptgänge

*Frische **Kartoffelpuffer** nach altem Rezept
mit hausgebeiztem Wildlachs, Meerrettich und Schnittlauch-Schmand* *klein 17,-
groß 21,-*

Sahnegeschnetzeltes
mit buntem Gemüse und Spätzle 18,-

*Cremiges **Aquerello-Risotto**
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Kräutersalat 19,-*

*Saftig gebratenes **Schweinefilet**
mit Pfefferrahmsoße, hausgemachtem Rösti und Blattsalat 21,-*

*Ragout von **Edelfischen**,
Kirschtomaten und frischem Dill mit breiten Nudeln 21,-*

Gebratene Maischolle
mit Garnelen oder Speck, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 24,-

Ragout vom Rehbock
mit Waldpilzen, Preiselbeeren, buntem Gemüse und Spätzle 24,-

Wiener Schnitzel
vom Kalbsfilet mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 29,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g)
mit Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln 36,-

Frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln 21,-

Beilagen zum Spargel
*roher und/oder gekochter Schinken 7,-
kleines Schweineschnitzel 9,-
gebeiztem Wildlachs 12,-
kleines Rinderfilet 15,-*

Dieses Mahl gefällt mir wohl,
darauf sich erfrischt und speist
nicht nur unser Aug und Leib,
sondern auch der Geist.

FRIEDRICH VON LOGAU

Für den kleinen Hunger

Matjes nach Hausfrauenart

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 12,-

Sülze im Glas von der Jungschweinhaxe

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 14,-

Flammkuchen

Klassisch

mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-

Italienisch

mit Tomaten, Rucola und Parmesan 12,-

Mediterran

mit Garnelen, Spinat und Knoblauch 15,-

Salm

mit Wildlachs, Spinat und Pinienkernen 16,-

Beef

mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 16,-

Nachspeisen

Sorbet von frischen Erdbeeren 5,-

Hausgemachtes Zitronensorbet aufgegossen mit Prosecco 5,-

3 Kugeln hausgemachtes Eis 5,-

Hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 6,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Cremiges Nougateis mit Amaretto-Zabaione 8,-

Karamellisierte Vanille Creme mit Himbeersorbet 8,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Produkte aus der Region in unserer Küche

Unter Anderem:

Wurstwaren, Schweinefleisch, Rindfleisch, Honig, Konfitüren, Kartoffeln, Wild, Pilze, Beerenobst...

Erinnerungen machen das Leben schön,
aber erst der Genuß macht es lebenswert.

MARK W. BONNER