

# *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

### **Schweineschnitzel**

*mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 16,-*

*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,-*

### **In Ahornsirup karamellisierte Dorade Royal**

*mit Safranschaum, 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