

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,-

Unsere Sommersalate

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,-

Gazpacho

kalte andalusische Gemüsesuppe 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 Gebrütel
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,-

Hausgemachte Semmelknödel

mit frischen Waldpilzen in Schnittlauchrahmsoße 18,-

Cremiges Aquerello-Risotto

von frischen Waldpilzen mit kleinem 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,-

Gebratene Kalbsleber

mit Pfefferrahmsoße, Apfel und Zwiebel, sahniges Kartoffelpüree 26,-

Wiener Schnitzel

vom Kalbsfilet mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 29,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g)

mit Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln 36,-

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