

Lecker leichte Sommerküche

Ochsenherztomate mit Burrata , Basilikum und Rukola
10,50

Matjestatar mit Wachtelei und Röstbrot
10,50

Junge Matjesfilets mit Bohnen, Kartoffeln und Sauerrahm
14,50

*Tafelspitzterriner mit Sauce Vinaigrette
an kleinem Salat mit Bratkartoffeln*
19,50

*Bunter Sommersalat mit
Maispoulardenbrust auf Avokados mit Gemüsevinaigrette*
19,50

*Gebratenes Knurrhahnfilet auf Rucola mit gehobeltem
Parmesan und gerösteten Pinienkernen*
17,50

*Bunter vorsommerlicher Salat mit
gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme*
20,50

Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

*Mörschenhardter Rehnüßchen mit Bubespitzle
und glacierten Apfelspalten*

*Blaubeerpfannküche mit
hausgemachtem Vanilleeis*

39,00 €

Weine vom Weinkonvent Dürrenzimmern

16er Grillgut Rose Cuvee trocken

(Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Glas 0,2l 5,90 €

Flasche 0,7l 19,50 €

Wildgeführte Rotwein Cuvee trocken

(Lemberger, Spätburgunder, Merlot)

Glas 0,2l 6,90 €

Flasche 0,7l 23,50 €

Sie starten am besten mit

Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 9,50

*Carpaccio vom Kohlrabi auf Gewürzjoghurt mit
gebratenen Riesengarnelen und Paprikacreme 16,50*

*Wachtelterrinen mit schwarzen Walnüssen
und Quitten - Portweingelee 16,50*

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarknocken 8,50

Rahmsuppe von Tomaten und Frühlingszwiebeln 8,50

Geschmorte Schweinsbäckle auf warmem Pfifferlingssalat 12,50

Unsere Hauptgerichte

*Grünkernküchle an sommerlichen Salaten
mit gebratenen Zucchinischnitten 16,50*

*Buchweizenschnitte mit frischen Pilzen und Schnittlauch-Creme Fraiche
an kleinem Salat 16,50*

*Lachsforellenraviolis mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsauce
22,00*

*Zanderfilet „Grenobler Art“
mit Tomaten, Knoblauch, Kapern, Zitronenfilets und Kartoffeln
26,00*

*Seeteufel mit Chorizo, Blumenkohlpurée, Rauchmandel
und pikantem Currysud 26,00*

Geschmorte Kalbsbäckle mit Buschbohnen und Serviettenknödel 24,00

*Schweinlendchen in Steinpilzrahmsauce
mit Spätzle und kleinem Salat 24,00*

*Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen und selbstgemachten Nudeln
29,00*

Desserts-
...der ganz besondere Abschluß

*Traditionell hausgemachter Prinz Carl Eisgugelbupf
mit Himbeermark und Cointreau
9,50 €*

*Torroneparfait mit karamelisierten Nüssen und gebackter
Schokolade mit frischen Sommerbeeren
8,50€*

*Bayrische Vanille Creme mit Zwetschgengeragout
und Zwetschgensorbet
8,50€*

*Unser Herrengedeck:
Roter-Pfeffer-Birnenorbet mit Williams Brand vom Scheuermann
7,50€*

*Unsere selbstgemachten Sorbets/Eis:
Mango, Himbeere, Vanille, Schokolade, Brombeere,
Zwetschge
ein Bolle 2,00€*

*Unsere Prinz Carl Käseauswahl
mit Feigensenf 9,50€*

Lust auf ein Steak

Putensteak	200g	9,50 €
Argentinisches Hüftsteak	200g	16,50 €
Argentinisches Entrecôte	300g	27,50 €
Argentinisches Roastbeef	200g	19,50 €
(Garzeit bei 300g/400g ca. 20 Min.)	300g	27,50 €
	400g	34,50 €
Speckbohnen		3,50 €
Pfannengemüse		4,90 €
Ofenkartoffel mit Sour-Creme		3,50 €
Bratkartoffeln		3,50 €
Steakhouse Pommes		2,70 €
Kartoffelecken mit Sour-Creme		3,50 €
Kräuterbutter		1,00 €
selbstgemachte Trüffelbutter		2,00 €
Pfeffersauce		1,00 €
Barbecuesauce/Ketchup/Majonnaise		1,00 €
gelbes Ketchup		1,00 €
chimichurri (argentinsische Steaksauce -pikant würzig)		1,00 €

oder was Kleines.....

Nizzasalat wie Sie ihn bei uns kennen

Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln 10,50€

1 Paar hausgemachte Wildbratwürste mit Sauerkraut und Brot 8,50€

.....mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,50€

Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen 14,50€

oder Putenstreifen 13,50€

Hausgebeizte Lachsforelle an buntem Blattsalat mit Röstis 14,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
18,50€