

## 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  
Maispoulsenbrust auf Avokados mit Gemüse vinaigrette*  
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*

*Flußkrebsschaumsuppe mit Ravioli 10,50*

*Rahmsuppe von Tomaten und Frühlingszwiebeln 8,50*

*Geschmorte Schweinsbäckle auf warmem Pfifferlingssalat 12,50*

*Knurrhahnfilet auf Erbsenrisotto mit Safransauce 16,50*

Unsere Hauptgerichte

*Grünkernküchle an sommerlichen Salaten  
mit gebratenen Zucchini-scheiben 16,50*

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

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

*Gebratenes Knurrhahnfilet mit Chorizo, Blumenkohl-pürree, Rauchmandel  
und pikantem Currysud 26,00*

*Geschmortes Kalbsherz mit Buschbohnen und Serviettenknödel 24,00*

*Schweinelendchen 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 Eisgugelkuppf  
mit Himbeermark und Cointreau  
9,50 €*

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

*Vanille-Rosmarin-Panna Cotta  
mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet  
8,50€*

*Unsere selbstgemachten Sorbets:*

*Mango, Himbeere, Vanille, Erdbeere, Mango, Zitronen,  
Nutella-Joghurt*

*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 (argentinische Steaksauce - pikant würzig)		1,00 €

## oder was Kleines.....

Nizzasalat wie Sie ihn bei uns kennen

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

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€