

## Kalte Vorspeisen

Räucherlachs mit Dijon-Senf-Creme und kleinem Salat der Saison <sup>B, C, D, M, G,</sup>

8,90 €

\*\*\*



Rindfleisch Carpaccio mit grobem Salz und Pfeffer

Parmesan <sup>G, M, C</sup>

8,90 €

\*\*\*



## Warme Vorspeisen

Entenleber „Foie gras“ mit gebratenem Apfel und Rosinensauce <sup>A, L, M</sup>

10,50 €

\*\*\*



Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Portweinpflaumen <sup>M, G, O</sup>

8,90 €



## Suppen

Rinder-Consommé mit Kalbsleberknödel

und Wurzelgemüse <sup>C, E, L</sup>

4,90 €

\*\*\*



Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl <sup>A, G, N</sup>

4,90 €

\*\*\*



Altböhmische Sauerrahmsuppe mit Pilzen, Dill

und Pochiertem Ei <sup>A, C, G, L</sup>

4,50 €

\*\*\*



Tagessuppe <sup>A, B, C, D, E, F, G, L, M, O, R</sup>

2,50 €

## Hauptgerichte Fischgerichte

Gegrillter Lachs auf mediterranem Gemüse,  
Biostauchkartoffeln und Olivenöl <sup>A, C, D, L, M</sup>

15,70 €



\*\*\*

Tagliarini mit Garnelen, Knoblauch und Tomaten <sup>A, B, C, R</sup>

14,90 €



\*\*\*

Fischvariation auf Safranrisotto, Rieslingsauce und Brokkoli <sup>A, B, D, G, L, O</sup>

15,40 €

\*\*\*

Gebratene Forelle mit Mandelbutter,  
warmen Gemüse und Bio kartoffeln <sup>A, B, C, D, G, H, L</sup>

14,90 €

## Fleischgerichte

Maishähnchenbrust „Supreme“ auf rustikalem Ratatouille-  
Gemüse dazu Couscous <sup>A, E, L, M</sup>

13,50 €

\*\*\*



Rinderfiletsteak mit Pfeffer-Cognac-Sauce, grünen Bohnen und  
Pommes Frites <sup>A, C, E, G, L, M, O</sup>

17,90 €

\*\*\*

Filetiertes Schweinefilet mit Steinpilzrisotto, Thymiansauce und  
gebratene Zucchini <sup>A, C, E, G, L, M, O</sup>

14,50 €

\*\*\*

Schweineschnitzel aus dem Rücken mit Biobratkartoffeln und  
einem kleinem Salat der Saison <sup>A, C, E, G, L, M, O</sup>

13,50 €

\*\*\*

Geschmortes Wildschwein mit Preiselbeeren Sauce, Brokkoli und  
Böhmische Knödel <sup>A, C, E, G, L, M, O, H</sup>

14,70 €

## Salate

### Salat der Saison...

- ...mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>C, E, M, F, G</sup>  
9,90 € 
- ...mit gebratenen Maishähnchenstreifen,  
Croutons und Parmesan<sup>A, C, E, M, F, G</sup>  
10,60 €
- ...mit Fetakäse und Oliven<sup>C, E, M, F, G</sup>  
9,50 € 
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto<sup>C, E, G, M</sup>  
8,90€ 
- Salat vom Buffet<sup>A, C, B, D, E, G, L, M, O, R</sup>  
2,50 €

## Vegetarische Gerichte

Tagliarini mit Steinpilzrahm und  
geriebenen Parmesan<sup>A, C, E, G</sup>

9,90 €

\*\*\*

Gebackener Camembert mit Kartoffelrösti  
und Preiselbeeren<sup>A, C, E, G, M, O,</sup>

10,50 €

\*\*\*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln<sup>A, B, C, G</sup>

8,50 €

## Veganes Menü

### Salatbuffet

Bunte Salatauswahl von unserem Buffet

2,50 €

\*\*\*

### Suppe

Gemüsebrühe mit Gemüse Julienne und Polenta<sup>L</sup>

4,50 €



\*\*\*

### Hauptspeise

Gebackene Champignons mit Grillgemüse und Couscous<sup>A</sup>

10,50 €

\*\*\*

### Zum Abschluss etwas Süßes – Unser Dessert

Karamellisierte Apfelscheiben mit Walnüssen und Minze<sup>H</sup>

4,90 €



## Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnüssen auf Vanillesauce  
und Sahne<sup>A, C, E, F, G, H, O</sup>

4,50 €

\*\*\*

Hausgemachte Liwanzen mit heißen Himbeeren  
und Sahne<sup>A, C, E, G, O</sup>

4,20 €

\*\*\*

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis  
und Sahne<sup>A, C, E, F, G, O</sup>

4,20 €

\*\*\*

Käsekuchen mit Mandarinen und Sahne<sup>A, C, E, G, H, O</sup>

2,80 €

## *Eiskarte*

### *Schweizer Schokoladenbecher*

*Zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis  
mit Sahne  
4,80 €*

### *Eis & Heiß mit Himbeeren*

*Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren  
und Sahne  
4,80 €*

### *Walnussbecher*

*Drei Kugeln feines Walnusseis mit einer Sahnehaube  
4,90 €*

### *Fruchtbecher*

*Je eine Kugel Bourbon-Vanille- & Schokoladeneis  
mit Obstsalat und Sahne  
4,30€*