

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs mit Dijon-Senf-Creme und kleinem Salat der Saison ^{B, C, D, M, G,}

8,90 €



Rindfleisch Carpaccio mit grobem Salz und Pfeffer

Parmesan ^{G, M, C}

8,90 €



Warme Vorspeisen

Entenleber „Foie gras“ mit gebratenem Apfel und Rosinensauce ^{A, L, M}

10,50 €



Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Portweinpflaumen ^{M, G, O}

8,90 €



Suppen

Rinder-Consommé mit Kalbsleberknödel

und Wurzelgemüse ^{C, E, L}

4,90 €



Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl ^{A, G, N}

4,90 €



Altböhmische Sauerrahmsuppe mit Pilzen, Dill

und Pochiertem Ei ^{A, C, G, L}

4,50 €



Tagessuppe ^{A, B, C, D, E, F, G, L, M, O, R}

2,50 €

Hauptgerichte Fischgerichte

Gegrillter Lachs auf mediterranem Gemüse,
Biostauchkartoffeln und Olivenöl ^{A, C, D, L, M}

15,70 €



Tagliarini mit Garnelen, Knoblauch und Tomaten ^{A, B, C, R}

14,90 €



Fischvariation auf Safranrisotto, Rieslingsauce und Brokkoli ^{A, B, D, G, L, O}

15,40 €

Gebratene Forelle mit Mandelbutter,
warmen Gemüse und Biokartoffeln ^{A, B, C, D, G, H, L}

14,90 €

Fleischgerichte

Maishähnchenbrust „Supreme“ auf rustikalem Ratatouille-
Gemüse dazu Couscous ^{A, E, L, M}

13,50 €



Rinderfiletsteak mit Pfeffer-Cognac-Sauce, grünen Bohnen und
Pommes Frites ^{A, C, E, G, L, M, O}

17,90 €

Filetiertes Schweinefilet mit Steinpilzrisotto, Thymiansauce und
gebratene Zucchini ^{A, C, E, G, L, M, O}

14,50 €

Schweineschnitzel aus dem Rücken mit Biobratkartoffeln und
einem kleinem Salat der Saison ^{A, C, E, G, L, M, O}

13,50 €

Geschmortes Wildschwein mit Preiselbeeren Sauce, Brokkoli und
Böhmische Knödel ^{A, C, E, G, L, M, O, H}

14,70 €

Salate

Salat der Saison...

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

Vegetarische Gerichte

Tagliarini mit Steinpilzrahm und
geriebenen Parmesan^{A, C, E, G}

9,90 €

Gebackener Camembert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeeren^{A, C, E, G, M, O,}

10,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln^{A, B, C, G}

8,50 €

Veganes Menü

Salatbuffet

Bunte Salatauswahl von unserem Buffet

2,50 €

Suppe

Gemüsebrühe mit Gemüse Julienne und Polenta^L

4,50 €



Hauptspeise

Gebackene Champignons mit Grillgemüse und Couscous^A

10,50 €

Zum Abschluss etwas Süßes – Unser Dessert

Karamellisierte Apfelscheiben mit Walnüssen und Minze^H

4,90 €



Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnüssen auf Vanillesauce
und Sahne^{A, C, E, F, G, H, O}

4,50 €

Hausgemachte Liwanzen mit heißen Himbeeren
und Sahne^{A, C, E, G, O}

4,20 €

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis
und Sahne^{A, C, E, F, G, O}

4,20 €

Käsekuchen mit Mandarinen und Sahne^{A, C, E, G, H, O}

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€*