

SUPPEN

Latte Macchiato vom Kürbis 9,50 Euro
Kürbiskerne | Kokosschaum

Tomatensuppe 9,50 Euro
Röstbrot | Oliventapenade

VORSPEISEN

Carpaccio von der Roten Bete 14,80 Euro
Wildkräuter | Parmesan | Passionsfruchtdressing

Carpaccio vom Rind 17,80 Euro
Hauchdünne Rindfleischscheiben | Wildkräuter | Parmesan |
Bärlauchpesto

KLEINE GERICHTE

Caesar Salat 14,80 Euro
Römersalat | Caesardressing | Hähnchentranchen | Honiglack |
Stutenwürfel | Cerealien | Parmesan

Salat von der Küste 18,80 Euro
Salat | Kabeljau | Lachs | Jakobsmuschel | Orangen-Passionsfruchtdressing

Kalbscurrywurst 12,80 Euro
Kalbsbratwurst | hausgemachte Jaipur Currysauce | Dippers

VEGETARISCH/VEGAN

Waldpilz-Orchiette (vegan) 17,80 Euro
Nudeln | Pilze | Kräuter | Zwiebeln | Knoblauch |
Wildkräutersalat

Thai Curry (vegan) 14,80 Euro
Gemüse | Reis | Salat

Kürbisrisotto (vegetarisch) 16,80 Euro
Rucola | Kirschtomate

HAUPTGERICHTE

Filetschnitzel nach „Wiener Art“ Hähnchen- oder Schweineschnitzel Bratkartoffel Salat	18,80 Euro
Kröstchen Hähnchen- oder Schweineschnitzel Spiegelei Dippers Salat	16,80 Euro
Kalbsleber Zwiebelsauce Spitzkohl Kartoffelstampf	19,80 Euro
Maispouardenbrust Blumenkohl Brokkoli Bandnudelnest Balsamico Jus Parmesan Chip	24,80 Euro
Rinderroulade nach Hausfrauen Art Speck Gurke Zwiebel Rotkohl Kartoffelklöße Jus	23,50 Euro
Filettopf „á la Maier“ Schweinefilet Blumenkohl Brokkoli Spiegelei Bratkartoffeln Sauce Bernaise	23,50 Euro
Geschmorte Ochsenbacke Portwein Jus wilder Brokkoli Kartoffelstampf	24,80 Euro

FISCH

Lachssteak Senfsauce Babyspinat Kräuterdrillinge	24,80 Euro
Kabeljau Rote Bete Ragout Kräuterreis	25,80 Euro
Jakobsmuscheln Kürbisisotto wilder Brokkoli	27,80 Euro

STEAKS

Zwiebelrostbraten (220 g) Jus Bratkartoffeln gemischter Salat	25,80 Euro
Rinderfilet (220 g) Portweinjus Spitzkohl gebratene Waldpilze Kartoffelstampf Wildkräutersalat	28,80 Euro

DESSERT

Törtchen	Helle Mousse dunkle Mousse Vanilleschaum	9,50 Euro
Zimtparfait	Zwetschgenragout	9,50 Euro