

Speisekarte „Herbstlicher Genuss“

In die Berge

Alpenländische Leckereien

Kleiner Salatteller
mit Rohkost- und Blattsalaten ^{1,3,a1,j,n} 4,50 €

Kräftige Tafelspitzbrühe
mit Kräuterflädle ^{a1,c,g,i} Tasse 4,20 €
Teller 5,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes
in Waldpilzrahm, dazu Speck-Rosenkohl
und hausgemachte Spätzle ^{2,3,a1,c,g} 14,50 €

Nach Italien

Mediterrane Träume

Klassisches Saltimbocca vom Kalb
mit Salbei und Parmaschinken gebraten
auf cremigem Paprika-Kräuter-Risotto ^{2,g} 15,90 €

Linguini
mit Ziegenfrischkäse, Kräutern,
Walnusskernen, gegrillten Kürbisspalten und
Sherry, dazu ein kleiner Blattsalat ^{1,3,a1,h,j,n} 11,90 €

Nach Marokko

Orient trifft Europa

Orientalischer Kichererbsen-Eintopf
mit gegrilltem Garnelenspieß,
Crème fraîche, Sesam und
hausgemachtem Naan Brot ^{a1,g,k,m} 10,90 €

In den Westen

The American Dream

„Vegi-Burger“
mit Vollkornburgerbrot, Blattsalat,
Grünkern-Gemüse-Bratling, Knoblauch-Dip,
Tomate und Rucola, dazu Röstkartoffeln ^{a1,a2,c,g} 10,90 €

In den Norden

Nordlichter, Eis und glasklares Wasser

Kartoffel-Zucchini-Puffer
mit Räucherlachs, Sauerrahm-Dip und
kleiner Blattsalatgarnitur ^{1,3,c,d,g,j,n} 11,90 €

An den Atlantik

Feines aus dem Süden Frankreichs

Pfeffersteak vom Roastbeef
mit Portwein-Zwiebelconfit,
dazu grüne Bohnen und
Steckrübenpüree ^{a1,g,n,i} 21,90 €

Gluten- und Laktosefrei

Bestes ohne Gluten & Laktose

Kurzgebratenes von der Rinderhüfte
mit Koriander und Knoblauch,
dazu Kokos-Curry-Dip, Honig-Ingwer-Karotten
und Pinienkerne ^h 15,90 €

Wilder Herbst

Kulinarische Höhepunkte

Kürbissuppe
mit Kokos, Vanille, Apfelstiften
und gerösteten Brotwürfeln
mit Thymian und Zimt ^{a1} Tasse 4,90 €
Teller 6,50 €

Rehragout in Preiselbeersöße
mit gegrillten Birnenspalten, Rotkraut
und hausgemachten Semmelknödel ^{c,g,i} 15,90 €

Hausgemachte Wild-Maultaschen
mit sautierten Waldpilzen an buntem Blattsalat
in Preiselbeer-Dressing ^{1,3,a1,c,g,i} 13,80 €

Speisekarte „Herbstlicher Genuss“

Für unsere kleinen Gäste

Leckerer für die Nachwuchs-Camper

Hausgemachte Spätzle
mit Bratensoße ^{a1,c,g,i} 5,50 €

Bananen-Pfannkuchen mit Zimtzucker,
und Heidelbeerkompott ^{a1,c,g} 6,50 €

Naschwerk

Für den süßen Zahn

Hausgemachtes Zwetschgenparfait
mit Orangen-Zimt-Kompott und
Walnusskrokant ^{c,g,h} 6,90 €

1 Stück Kuchen ^{a1,c,g} 2,90 €
1 Stück Torte 3,40 €

Ins Blaue...

Unsere wechselnde Wochenkarte

Für Daheimgebliebene und unsere Gäste aus
aller Welt bieten wir unsere Wochenkarte mit
einem leckeren Tagesgericht an.

An der Bar...

Unsere Empfehlung



„Lillet Wild Berry“
Der französische Klassiker 6,50 €

*Unsere Speisen werden für Sie frisch
zubereitet, daher bitten wir um Verständnis,
wenn es doch einmal zu längeren
Wartezeiten kommen sollte.*

*Unsere Fleisch- und Geflügelprodukte
stammen ausschließlich aus regionalen
Betrieben, die eine artgerechte Tierhaltung
garantieren können! Diese Werte sind uns
wichtig und wir möchten Sie daran
teilhaben lassen.*