Änderungen Vorbehalten

Vorspeisen

Bunter Beilagen **Salat**	7,70
Tagessuppe	7,90
Flädlesuppe aus eigener Herstellung	9,00
Cremesüppchen vom **heimischen Bärlauch** mit **Spargeleinlage**	12,00
Marinierte Avocado Spalten mit grillierten Garnelen	17,80

Hauptspeisen

Bunte Salatplatte mit geschnetzelter Putenbrust, hausgemachter Kräuterbutter	18,50
Rahmschnitzel (vom Schwein) mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle	19,00
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Gruyèrekäse und Schinken gefüllt mit Pommes frites	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites	25,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	25,80
Gefüllte Kalbsbrust mit Rotweinsoße Kartoffelkroketten und verschiedene Gemüse	27,80
Poularden Brust aus dem Ofen mit Bärlauch Soße Feine Nudeln und Gemüse	28,50
Rinderrückensteak rosa gebraten mit Pfeffercremesoße Dauphin Kroketten	35,20
Kalbsrückensteak vom Grill mit Waldpilzen in Cremesoße Hausgemachte Spätzle	39,00
Französischer Lammrücken rosa gebraten mit provenzalischen Kräutern auf Ratatouille Gemüse mit Kartoffelgratin	43,50
Rinderfilet rosa gebraten mit Trüffel-Portwein Hausgemachte Kartoffel Krapfen und verschiedene Gemüse	46,50

Fisch

Französische Fischsuppe mit Knoblauch Croutons und Sauce Rouille	29,80
Lachsfilet vom Grill mit Bärlauch Soße Blätterteiggebäck Basmatireis	32,00
Ganze Dorade gebraten mit provenzalischen Kräutern, Zitronenstern Geröstete Kartoffeln und bunter Beilagen Salat	37,50

Vegetarisch

Rote Beete **Gnocchi** mit Parmesan Soße und Gemüse	25,00