

VORSPEISEN

DUO VON DER ROTEN BETE

Walnusskerne | Ziegenkäse
Feigenkruste | Feldsalat
(vegetarisch)
17€

JAKOBSMUSCHEL

Mangosauce
Quinoa | Macadamia
21€

HIRSCHNUSS

Gremolata | Wildkräutersalat
19€

TOMATEN-TARTELETTE

Avocado | Black Tiger Prawns
20€

SUPPEN

KARTOFFELRAHMSUPPE

Lauch | Mettwurst
10€

SPINATCREMESUPPE

Meerrettich | Pekannüsse
(vegan)
12€

WEIDEOCHSEN BOUILLON

Saisongemüse | Flädle
12€

TAGESKARTE

GROSSER MARKTSALAT

Senf-Apfeldressing
geschmorte Champignons
Brot | Dips
(vegan)
19€

BROTZEITTELLER

Spaltschinken | Leberwurst
Schnittkäse
Brot | Butter | Gewürzgurke
17€

OCHSENBRUST

Stielmus | Kartoffeln
Meerrettichsauce
21€

ALTASTENBERGER KRÜSTCHEN

Schweineschnitzel
Rahmchampignons
Spiegelei | Toast | Marktsalat
21€

FLAMMKUCHEN

(ALLE MIT...)

RUCOLA | OLIVENÖL
PARMESAN

IHRE AUSWAHL:

MEDITERRAN

Sauerrahm | Kirschtomaten
Mozzarella | Parmaschinken
17€

KLASSISCH

Sauerrahm | Zwiebeln
Räucherspeck
16€

VEGETARISCH

Sauerrahm | Walnüsse | Ziegenkäse
Feigen
17€

BOWL

FRÜHLINGSBOWL

Erbsen | Zuckerschoten | Kohlrabi
Babyspinat | Shiso | Kartoffeln
Bärlauch-Schaum | Nuss-Crunch
(vegan)
19€

FRÜHLINGSBOWL MIT...:

Hähnchenbruststreifen
süß-sauer
27€

HAUPTGERICHTE

GEMÜSE-KOKOS-RAGOUT

Grünkernplätzchen | Wild-Naturreis
(vegan)
21€

MARINIERTE GEGRILLTE AUBERGINE

Teriyaki-Sauce | Saisongemüse | Polenta
(vegan)
20€

TAGLIATELLE

Gambas | Krustentiersauce
Parmesan | Rucola Salat
31€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Pfälzer Kartoffelsalat | Cranberrys
29€

GESCHMORTER BRATEN VOM WEIDEOCHSEN

Grevensteiner Biersauce
Kartoffel-Möhrenstampf | Marktsalat
25€

GANZE FORELLE MÜLLERIN

Butter | Kräuterkartoffeln
Gurkensalat
27€

ZANDERFILET

Dicke Bohnen | Risoleekartoffeln
34€

HAUPTGERICHTE

HIRSCHRÜCKEN

Maronenkruste | Kartoffelkrapfen
Wirsing
37€

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN

Portweinjus | Wirsing
Kartoffelgratin
36€

LAMMHÜFTE

Tomaten-Knoblauchsauce
Speckböhnchen
Topinamburpüree
33€

STEAKS&MORE

RUMPSTEAK 250 G
33€

FILETSTEAK 200 G
41€

SCHWEINERÜCKENSTEAK 200 G
19€

SPARERIBS | BARBECUESAUCE
650 G
29€

KLASSIKER AM TISCH TRANCHIERT:
CHATEAUBRIAND 450 G
88€

ZU IHREM STEAK

Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln
7€

Kartoffelgratin
7€

Steakhouse Pommes
6€

Kräuterbutter
4€

Pfeffersauce
6€

Marktgemüse
7€

Marktsalat
Senf-Apfeldressing
7€

EIS

VANILLE
KAFFEE
SCHOKOLADE
PISTAZIE
ERDBEERE
WALNUSS
CASSIS
(VEGAN)
ZITRONE
(VEGAN)
WEISSER NOUGAT
4€ je Kugel

DESSERT

BROWNIE
Vanilleeis | Apfelchutney
11€

BAYERISCHE CREME
Blaubeerspiegel
Haselnusskrokant
12€

**MOUSSE AU CHOCOLAT
SCHWARZ & WEISS**
Früchte | Kaffeesahne
14€

ZWEIERLEI SORBET
Früchte
(vegan)
10€

DESSERTVARIATION
Brownie | Mousse au Chocolat
Cassis Sorbet
17€

KÄSETELLER
Feigensenf & Feigen Chutney
Vollkornbrot | Butter
17€

KINDERGERICHTE

SPRECHEN SIE UNS AN.
UNSERE KINDERKARTE
REICHEN WIR IHNEN
SEPARAT.

KAFFEEZEIT

HAUSGEMACHTE WAFFEL
MIT PUDERZUCKER
4€

... dazu eine Kugel Vanilleeis
4€

... und / oder saisonaler Obstsalat
3€

Hausgebackener Kuchen
4€

Portion Sahne
1€