

Suppen

Cremige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit kaltgepresstem Olivenöl, Sahne und Croutons verfeinert



Feine Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und frischen Kräutern



Waldpilzcremesüppchen mit Parmesan-Chip

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven und Peperoni dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

. als Vorspeise

oder . als Hauptgang



Eismeergarnelchen mit frischer Zucchini, Paprika, Kirschtomaten in einer leichten Kräuterrahmsauce mit Parmesan überbacken



Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl extra Vergine

3stk. .

5stk. .



Carpaccio vom Weiderind mit Olivenöl, Parmesanhobeln, schwarzem Pfeffer, Rucola und Schmortomaten verfeinert



Graved Lachs mit Kartoffelrösti, Dill-Senfauce und kleinem Salatbouquet

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Salate

„Salatteller Brühl“

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Waldpilzen
an hausgemachter Kräutervinaigrette



„Salatteller Rhein“

Bunter Salat der Saison mit gegrillten Wachtelbrüstchen
an hausgemachter Kräutervinaigrette



„Salatteller Fitness“

Bunter Salat der Saison mit gegrillten Rindfleischstreifen
an hausgemachter Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen



Kleiner bunter Beilagensalat mit hausgemachter Vinaigrette

Vegetarische Hauptgerichte

Schmortomatenrisotto verfeinert mit getrockneten Tomaten,
Olivenöl und Parmesan



Tagliatelle an Tomatensauce und mediterranem Gemüse mit gehobeltem Parmesan



Handgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln
dazu reichen wir einen kleinen Salat



Selbstgemachter Semmelknödel auf Waldpilzragout
dazu reichen wir einen kleinen Salat

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hauptgänge

xxx Schwein xxx

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein
mit Pommes Frites und Beilagensalat



Cordon Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Bergkäse auf einer
Bratenjus gereicht mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten



Schweinelende vom Schwäbisch Hällischem Landschwein auf Pfefferrahm, frischem
Marktgemüse und selbstgemachte Spätzle



In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit Rotkohl und Spätzle

xxx Rind xxx

In Burgunder geschmorte Rinderbacken mit Rotkraut und Kartoffelknödel



Rumpsteak vom Weiderind in Aromaten gebraten mit Speckbohnen und
Rahmkartoffeln, sowie selbstgemachter Kräuterbutter



Filetgeschnetzeltes vom Rind in feiner Cognacrahmsauce mit Marktgemüse und
selbstgemachten Spätzle



Feine Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelpüree und Rotkohl

xxx Kalb xxx

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken mit Kartoffel-
Gurkensalat und frischen Kräutern



Feine Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und selbstgemachtem Kartoffelpüree

xxx Geflügel xxx

Auf der Haut gebratene Maispoularde auf Tagliatelle in pikanter
Kokos-Currysauce und frischem Gemüse

xxx Fisch xxx

Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln



„Sylter“ Fischteller -

Variation von Edelfischen mit einer gegrillten Riesengarnele an Safranschaum und
Tagliatelle



Auf der Haut gebratener Fjordlachs auf Tagliatelle in einer feinen
Kräuterrahmsauce mit Kirschtomaten verfeinert

xxx Beilagen xxx

Pommes Frites, Selbstgemachte Butterspätzle, Kartoffelpüree, Tagliatelle,
Rothkohl, Marktgemüse, Kartoffelkroketten, Kartoffelsalat

je Portion . Euro

Bratensauce / Rahmsauce / Pilzrahmsauce/ Pfefferrahmsauce

je Portion . Euro

Baguette

je Portion . Euro

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat



Hausgemachte Spätzle mit Soße




Kleines Schnitzelchen mit Pommes Frites


Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit
Vanillesauce und Schlagsahne


Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten
und Schlagsahne




Crème Brûlée mit knuspriger
Karamellhaube



Schokoladenkuchen mit flüssigem
Kern einer Kugel Vanilleeis und
Schlagsahne




Kleines gemischtes Eis
mit drei Kugeln nach Wahl sowie
Schlagsahne



„Coup Danmark“
Vanilleeis mit warmer
Schokoladensauce und Schlagsahne



Zitronensorbet mit prickelndem
Sekt aufgegossen



*Sollten sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden,
sprechen Sie uns gerne an, wir sind jederzeit für Sie da.*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.