

Suppen

| | |
|---|--------|
| <i>Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i> ▼ | 5,50 € |
| <i>Waldpilzcrème mit Cognacrahm</i> ▼ | 6,50 € |
| <i>Kürbis-Curry Suppe mit Gamba</i> | 7,50 € |

Vorspeisen & kleine Köstlichkeiten

| | |
|---|---------|
| <i>Gratinierte Grünschalen Muscheln</i> | 13,50 € |
| <i>Winterlicher Salat mit gebratenen Pilzen an Preiselbeer-Vinaigrette</i> ▼ | 11,50 € |
| <i>5 Gambas in Knoblauchrahm mit Toast</i> | 14,50 € |
| <i>Feldsalat an geräucherter Entenbrust</i> | 14,50 € |
| <i>Ziegenkäse im Blätterteig gebacken mit Salat an Rosmarin-Orangen Vinaigrette</i> ▼ | 12,50 € |
| <i>Walnuss Ravioli mit Gorgonzola</i> ▼ | 14,50 € |
| <i>Sellerieschnitzel an Sauce Béarnaise Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse</i> ▼ | 14,50 € |

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
an Weißweinsauce und Lauchgemüse* 22,50 €

*Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise
mit Tomaten-Zucchini Gemüse und Kartoffeln* 21,50 €

Surf & Turf

*Black Angus Rib-Eye Steak mit gebratenen Gambas
an Knoblauchsauce Grillkartoffel und Salat* 32,50 €

Fleischgerichte

*Grillteller „Heide Art“
mit 4 Fleischsorten Bratkartoffeln und Salat* 19,90 €

*Steak vom toskanischen Milchkalb
auf Zwiebel Champignon Grillkartoffel und Salat* 23,50 €

*Gebratene Entenbrust in einem Honig-Sesammantel
an Orangensauce mit winterlichem Gemüse und Gratin* 22,50 €

*Rosa gebratener Lammrücken in feiner Kräuterkruste
mit Speckbohnen und Gratin* 23,90 €

*Parma-Schweinefilet an Monschauer Senfsauce
mit Speckbohnen und Kroketten* 19,90 €

Rind

| | |
|---|-------------|
| <i>Argentinisches Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Gratin und winterlichem Gemüse</i> | 25,50 € |
| <i>Argentinisches Rumpsteak an Pfeffersauce mit Pommes frites und Speckbohnen</i> | 22,50 € |
| <i>„Chateaubriand“ mit Cognac flambiert an Sauce Béarnaise mit winterlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl</i> | 30,50 € p/P |

Gänse - Wild

| | |
|---|---------|
| <i>Kaninchen an Parmesansauce mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli</i> | 19,90 € |
| <i>Geschmorte Gänsebrust oder -keule an Maronensauce und Bratapfel dazu Rotkraut und Serviettenknödel</i> | 21,90 € |
| <i>Frischlingsrücken in feiner Champignonkruste an Portweinsauce mit winterlichem Gemüse und Gratin</i> | 22,50 € |
| <i>Rehrücken in feiner Mandelkruste an Preiselbeersauce Brokkoli und Gratin</i> | 28,50 € |
| <i>Tranchen vom Hirsch an Sauerkirschsauce mit Preiselbeerbirne winterlichem Gemüse und Röstitaler</i> | 26,50 € |

Schnitzel

| | |
|---|---------|
| <i>Cordon Bleu vom Kalb mit Serrano mittelaltem Gouda Bratkartoffel und Salat</i> | 21,50 € |
| <i>„Original Wiener“ Kalbschnitzel dazu Pommes frites und Salat</i> | 18,50 € |
| <i>Schweineschnitzel an Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Salat</i> | 14,90 € |
| <i>Schweineschnitzel „Berner Art“ mit Champignons Sauce Béarnaise und Käse gratiniert</i> | 15,90 € |

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

| | |
|--|--------|
| <i>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat</i> | 7,50 € |
| <i>Kalbschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i> | 9,50 € |
| <i>...und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf unsere kleinen Gäste!!!</i> | |

Desserts

| | |
|--|--------|
| <i>„Dame blanche“</i> | 6,90 € |
| <i>Caramel-Cashew Cheesecake</i> | 6,90 € |
| <i>Spekulatius Creme-brulée mit Cointreau flambiert</i> | 6,90 € |
| <i>Hausgemachtes Eierlikör-Parfait mit heißen Beeren</i> | 6,90 € |
| <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> | 6,90 € |
| <i>Auswahl französischer Käse</i> | 8,90 € |