

**Liebe Gäste,
in unserer Speisekarte haben wir Allergene
und Zusatzstoffe für Sie ausgewiesen.
Wir bitten Sie jedoch bei einer
Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie Rücksprache
mit unserem Servicepersonal zu halten.**

Gerne dürfen Sie sich die Reste Ihrer Speisen mit nachhause nehmen.
Bitte haben Sie Verständnis,
dass wie für das Verpackungsmaterial 0,80 € berechnen.

Gutes zu Beginn

Carpaccio vom Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen (4,5,6,G,H,I,J) € 13,90
Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts

Knoblauchbaguette
mit gebratenem Speck und Grilltomate (4,5,6,10,A,G,H,I,J) € 6,50
Garlic baguette with bacon and grilled tomato

Geräucherter Coppa vom Hällischen Landschwein,
mit Pflücksalat (4,5,6,1,J) € 11,90
Smoked coppa ham with leaf lettuce

Tomatensalat mit Mozzarella,
Basilikum, Oliven, Balsamico und Olivenöl (1,G) € 10,90
Tomato salad with mozzarella, basil, olives, balsam vinegar and olive oil

Weißer Tomate auf Pesto an Rucola mit Olivenbaguette € 9,90
White tomato with pesto, rocket and olives baguette

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Weißbrot (A,G)
We serve our starters with baguette

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle (4,5,6,A,C,G,I) Beef bouillon with stripes of pancake	€ 4,90
Tomatensuppe (4,5,G,I) Tomato soup	€ 5,90
Pfifferlingrahmsuppe (4,5,G,I) Chanterelle cream soup	€ 6,90

Fleischlos Gut

Hausgemachtes Massaman-Curry (vegan) mit Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Süßkartoffeln, geräucherter Tofu und Reis (4,5,E,F,I,K) Massaman curry with vegetable, peanuts, sweet potato, tofu and rice	€ 16,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller (4,5,6,A,C,G,I,J) Cheese Spätzle with fried onions and salad	€ 13,50
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salatplatte (4,5,6,A,C,G,I,J) Fried champignons with sauce remoulade and salad	€ 15,50
Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Salatteller Chanterelle in creamy sauce with bread dumplings and salad	€ 17,50
„Sommernudeln“ Farfalle an Basilikumpesto mit Feta, Zucchini, Kirschtomaten und Salatteller Noodles with basil pesto, feta, zucchini, tomatoes and salad	€ 15,50

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse,
Olivenschaum und Pommes Dauphine^(4,5,A,C,D,G,I) € 22,90
Fillet of pikeperch with mediterranean vegetable and pommes dauphine

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln^(2,4,5,6,D,G,J) € 14,90
Young herring with creamy sauce of apple and pickled cucumber, boiled potatoes

Gebratene Lachsschnitte
auf Basilikumtagliatelle mit Salatteller € 24,50
Grilled salmon with basil tagliatelle an salad

„Salat Arielle“
Bunter Blattsalat mit Thunfisch, Oliven und Garnelenspieß € 15,50
Leaf lettuce with tuna, olives and shrimps

Spezialitäten & Regionales

Schweinelendchen mit Rahm-Pfifferlingen,
Kroketten und Salatteller € 24,90
Fillet of pork with cramy chantarelle sauce, croquettes an salad

Sommerschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmelzkäse, Oliven und
getrockneten Tomaten dazu Potato Wedges und Salatteller € 17,50
Escalope of pork with cheese, olives and dry tomatoes with potato wedges and salad

Hausgemachtes Massaman-Curry mit Putenbrust,
Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Süßkartoffeln und Reis^(4,5,F,I,K) € 19,50
Massaman curry with chicken, vegetable, pinuts, sweet potatoe and rice

Spezialitäten & Regionales

Hirschbraten mit gebratenen Pilzen, (2,4,5,6,A,C,G,I,J)
Preiselbeerbirne, Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller € 22,90
Roast deer with mushrooms, homemade Spätzle or bread dumplings and salad

**Venezianische Kalbsleber an Zwiebelsauce
mit Streifen vom Parmaschinken, Salbei und Tomate
dazu Gnocchi und Salatteller € 18,90**
Veal liver with sauce of onions, parma ham, sage and tomato with gnocchi and salad

**Eschentaler Grillpfännle
Lendchen von Rind und Schwein auf Käsespätzle
mit Champignonrahmsauce und Salatteller (3,4,5,6,A,C,G,I,J,K) € 23,90**
Fillet of pork and beef with cheese spätzle and salad

**Hausgemachte Maultaschen
mit Röstzwiebeln und Salatplatte (4,5,6,A,C,G,I,J) € 16,50**
Homemade Maultaschen with salad

**Schnitzel Roland
Paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot,
Salat, Gurke, Tomate, Spiegelei, gebratener Speck,
Röstzwiebeln, Ketchup und Mayonnaise (2,3,4,5,6,10,A,C,G) € 14,90**
Escalope of pork on top of brown bread with lettuce, cucumber, tomato, bacon, mayonnaise, ketchup, fried egg and fried onions

**Salat Pute
Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen,
gebackenen Champignons und Sauce Remoulade (2,4,5,6,A,C,D,G,I,J,K) € 14,90**
Lettuce with stripes of grilled turkey, fried mushrooms and sauce remoulade