

Unsere saisonale Empfehlung

Suppen und Vorspeisen

Pfifferlingscremesuppe 8,00 €
mit Basilikumpesto

Vorspeise "Lingerhand" Rind | Kalb
Beef | TATAR | 80 g Klassisch angemacht
Vitello tonnato | Thunfischsauce 16,00 €
Baguette | Roggenbrötchen

gebratener Ziegenkäse | bunte Blattsalate 14,30 €
Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing

Vitello tonnato
Thunfischsauce | Rucculasalat 14,90 €
gebratene Kartoffelwürfel | Kapernäpfel

Vegetarisch

gebratene Garnele | Zitrone
hausgemacht Nudeln | Kukuma-Gemüse 30,40 €
gelbe Rübe | Möhre | rote Zwiebel
ohne Garnelenvegetarisch..... 20,90 €

selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat | Gorgonzola | Feige
Walnuss | rote Zwiebeln | Basilikumpesto 25,00 €

Unsere Wochenempfehlung

Beef Tatar, angebraten 220 g
Röstzwiebeln | Spiegelei 29,50 €
hausgemachter Reibekuchen

Hauptgänge

Unsere Frischfisch- Empfehlung

*hausgemachte Tagliatelle | gebraten Lachstreifen
Bechamelsauce | Pfifferlinge | Blattspinat
frische Kräuter*

25,50 €

*saftig gebratene Maispouardenbrust
natur gebraten Champignons und Pfifferlinge
auf Kartoffel - Gurkensalat*

25,00 €

*Rinderfiletsteak | medium gebraten | 220 g
Pfifferlinge in Rahm | kleines Gemüse
zweierlei Kartoffelbeilage | Taler | Reibekuchen*

43,00 €

*geshmorte Ochsenbacke & Rinderfiletsteak 130 g medium
Pfifferlinge in Rahm | kleines Gemüse
zweierlei Kartoffelbeilage | Taler | Reibekuchen*

37,00 €

*Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Stroganoff Art
Senf-Gurken-Sauce
Spätzle*

29,90 €

Vom Kalb für Liebhaber

*Bries | Leber
karamelisierter Apfel | Honig-Rotwein-Charlotte | Burgunderjus
Frühlingslauchpüree*

32,00 €