

gültig ab 12. März 2026 bis 15. März 2026

Unsere Speisekarte
Vorspeisen | Suppe | Salat

Dialog von der Beete 9,00 €
Ruccula | Ziegenkäsecreme

gebratener Ziegenkäse | Blattsalate 14,90 €
Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing

bunte Blattsalate | Tomate | Rohkostsalate 7,00 €
Hausdressing oder Senf-Honig-Dressing

Bärlauchsuppe 9,90 €
in Honig gebratene Chorizo

Rindfleischsuppe | Markklößchen 8,60 €

Ravioli von der Süßkartoffel 8,50 €
Ricotta | Walnuss

Lachsforelle | gebeizt | Tatar
Tomatencreme | Ruccula | Oliven 12,50 €

Vitello Tonnato | rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce
Ruccula | Senf-Honigdressing | Röstkartöffelchen 15,50 €

bunte Blattsalate | Himbeerdressing
gebackene Garnelen | Dip 16,00 €

Hauptgerichte

Käsespätzle | Röstzwiebeln | vegetarisch
bunter Salatteller | Blattsalate | Hausdressing | Rohkostsalate 23,00 €

Piccata Milanese vom braunen Cremechampignons | vegetarisch
fruchtige Tomatensauce | Brokkoli | Tagliatelle 23,00 €

Hauptgerichte

rosa gebratene **Lammhüfte** | **Schalotten-Rotweinsauce**

Gemüse | Zucchini | Aubergine | Paprika | Kartoffelgratin 32,00 €

gebratene **Garnelen**

hausgemachte Tagliatelle | Oliven | Tomaten | Babyblattspinat 31,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites 31,50 €

dazu Rahmsauce | Pfeffersauce | Champignonrahmsauce | Bratenjus 2,00 €

Kalbsrücken rosa gebraten

35,00 €

Pfefferkruste | weiße Pfeffersauce

Möhre | Pastinake | Rote Beete | Herzoginkartoffeln

Winterkabeljau | **Skrei**

Pflaumen-Rotweinsauce | Kräuterpüree | konfierte Kartoffeln 37,00 €

gebratenes Stubenküken | Brust & Keule

weiße Zitronen-Sauce | Gemüse-Tagliatelle 30,00 €

"Brasato"

31,00 €

45 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom deutschen Rind

Natur-Balsamico Sauce | Parmesan-Kartoffelpüree

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind

39,00 €

Röstzwiebeln | Burgunderjus

Kartoffelgratin | bunte Blattsalate | Hausdressing

Wildgulasch | Reh & Hirsch

Walnüsse | Trauben

28,50 €

Spätzle