

Vorspeisen

Herbstlich-bunter Salatteller mit Bines Dressing	8 €
Dazu schmecken: marinierte Fetawürfel	3 €
Räucherlachsrischen an einer Rösti-Ecke mit angemachtem Wakamesalat und Honig-Senf-Dip	9 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	9 €

*Ich möchte einfach nicht auf mein Leben zurückblicken und mir denken:
„Das hätte ich essen können!“*

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert	8 €
Süppchen des Tages	8 €
Eintopf des Tages	9 €

*>> Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen. <<
Ernst Festl*

Fisch

Welsfilet gebraten 21 €
mit Wurzelgemüse und Rote-Bete-Stampf

Gebratenes Wildlachsfilet 21 €
auf Zucchini-Sellerie-Gemüse mit gebräunten Kartoffelecken

*>>Das Wichtigste beim Angeln sind lange Arme,
damit man zeigen kann, wie groß der Fisch war.<<*

Vegetarisch

Spaghetti in einer feinen Käse-Sahne-Soße 16 €
mit Kohlrabi-Porree-Gemüse
- Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu! -

Kleines Kräuteromelette 14 €
gefüllt mit Feta und Oliven,
dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage

Hausgemachte Gemüsebällchen 16 €
mit würzigem Ratatouille und Kräuterreis

Gnocchi-Pfanne 16 €
mit Tomaten, Möhren und Erbsen, Rucola und Parmesan
- Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu! -

*>>Man kann nicht gut denken, gut lieben,
gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.<<
Virginia Woolf*

Fleisch

*>>Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.<<
George Auguste Escoffier*

Hähnchenbrustfilet „Cordon Bleu“,
dazu Marktgemüse und Rösti-Ecken 21 €

Hamburger Schnitzel 20 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein, Spiegelei, Bratkartoffeln
und hausgemachter Rohkostsalat

Aus den umliegenden Wäldern:

Wildschweinbraten in Wacholder geschmort,
dazu Kürbis-Pilz-Gemüse und Salzkartoffeln 22 €

Deftige Buletten vom Wildschwein 22 €
mit Pilzen in Rahm und Sellerie-Stampf

Hausmannskost:

Ingos Sauerfleisch 16 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 15 €
- Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegetarisch zu! -

*>>Das ist übrigens kein dicker Bauch:
Das ist ein Feinkostgewölbe.<<*

Dessert – der geliebte i-Punkt

*>>Aufhören zu Essen, wenn man satt ist...
Nie gehört. Klingt erfunden.<<*

Beschwipste Quarkspeise mit Blutorangen-Geist unter einem Kürbis-Apfel-Topping	8 €
Zarte Maronenmousse mit weißer Schokolade begleitet von einem frischen Apfelkompott	8 €
Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne	9 €

>>Erst esse ich meíns. Dann teilen wir uns deíns.<<

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	11 €
---	------

Unsere Eissorten

je Kugel – 2,5 €

Vanille
Schokolade
Erdbeer

Sorbet

je Kugel – 3 €