

Unsere Empfehlung

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5 cl – 5,80

Vorspeisen und Versucherle...

Gemischter **oder** grüner Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

Knackiger Blatt-Tomatensalat mit hausgemachtem
Zitronen-Kräuter-Joghurtdressing (**Vegi**) 6,80

Kräftige Gemüserahmsuppe 6,80mit Schinkencrostini 8,80

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch und Nudeln 8,80

Pimientos de Patron (Bratpaprika) mit hausgemachter Aioli
und Baguette (**Vegi**) 9,80

Gebratene Nudelrolle mit Kartoffel-Gemüse-Käsefüllung, Blattsalat
garnitur und Joghurtdip (**Vegi**) 10,80

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Ziegenhartkäse überhobelt 10,80

Tomate-Mozarella mit Chorizo, Basilikum, Olivenöl und Balsamico
dazu Baguette 12,80

Ochschwanz-Nudelrolle mit Bratensauce auf Champignon-Tomatengemüse
mit Parmesan überhobelt 14,80

Schinkenvariation (aus eigener Herstellung) mit Melone, Butter
und Baguette 15,80

Schollenfilet in Zitronenbutter gebraten auf cremigen Kräuternudeln 17,80

Carpaccio vom Beergeschderstick „nach Art des Chefs“ mit Knoblauch,
schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 18, 80

Für den kleinen Hunger...

Rehrückenmedaillon „Burgunder Art“ mit Marktgemüse und Gnocchi 24,80

Klassiker.....

Jägerschnitzel – Schnitzel vom Strohschweinrücken natur gebraten
mit feiner Champignonrahmsauce 20,80

Gorgonzolasteak – Steak vom Strohschweinrücken mit Gorgonzola
überschmelzt 20,80

Knoblauchrahmsteak – Steak vom Strohschweinrücken natur
gebraten mit aromatischer Knoblauchrahmsauce 20,80

Steak vom Strohschweinrücken „Spezial“ mit Chili,
Knoblauch und Petersilie 20,80

Steak vom Strohschweinrücken vom Grill mit
hausgemachter Aioli 20,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette

**Auf Wunsch auch hausgemachte Geditschde-Gedatschde,
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, frisches Marktgemüse
in Butter geschwenkt, gemischten oder grünen Salat
Je Beilage 4,80**

Hauptgerichte..

Hausgemachte Speck-Bergkäseknödel mit gerösteten Walnüssen und
Parmesan Ein Knödel 9,80 / Zwei Knödel 17,80

Mailänder Schnitzel – Paniertes Schweineschnitzel mit Käse überbacken
dazu Bolognese-Spaghetti 20,80

Hausgemachte Nudelrolle mit Kartoffel-Käse-Gemüsefüllung mit Tomatensauce
und Ziegenhartkäse überhobelt (Vegi) 22,80

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, gebratenen Riesengarnelen
und Parmesan 24,80

Altdeutsche Hähnchenpfanne – Frische Freiland-Maishähnchenteile frisch
und knusprig aus dem Ofen auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

Rumpsteakmedaillon (120g) im Speckmantel mit gebratenen
Kartöffelchen und Marktgemüse 24,80

Backhendl vom Freiland-Maishähnchen (entbeint) mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Italienisches Ragout vom Ochenschwanz mit Gemüse und Kräutern
herzhaft geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Herzhaftes Lammherzragout „Italienische Art“ mit Tomaten und Kräutern
geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Geschnitzelte Schweinelende „Züricher Art“ in Champignonrahm dazu
Spätzle vom Brett 28,80

Sauerbraten vom Rind mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat 28,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,80

Himbeersorbet mit Himbeergeist **oder** Prosecco 8,80

Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör
und Sahne 8,80

Hausgemachte Mohn Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Erdbeereis 10,80