

# Speisekarte

den Moment genießen



## SUPPEN

**Klare Rinderkraftbrühe** € 8,50  
Gemüse / Eierstich / Markklöße / Rindfleisch

**Pastinakencremesuppe (vegan)** € 8,80

## VORSPEISEN & SALATE

**Kleiner bunter Salat** € 7,00

### Wintersalat

Feldsalat / Radicchio / Frisée  
Pastinaken-, Möhren- und Selleriestifte aus dem Ofen / Bunte Blattsalate / Kräutercroûtons  
Wasabicreme / Granatapfelkerne  
Hausdressing / Baguette € 16,90  
+ Garnelen (2 Stück) 8/12 er € 8,50  
+ Backhähnchen € 6,90  
+ Lesbos Fetakäse € 5,90

**Bunte-Bete-Carpaccio**  
gebrannter Ziegenkäse / Walnüsse € 15,00

„Gemeinsam schmeckt's am besten“

**Antipasti-Teller für 2 Personen**  
Paprika / Champignons / Auberginen  
Zucchini / Oliven / Bulgur / Ofenkartoffel  
Kräuterschmand € 19,50

## FLEISCH

**Fenchel-Bratwurst auf Grünkohl**  
Schwenkkartoffeln € 17,90

**Beef-Burger -200 g-**  
Schmorzwiebeln / Cheddar-Käse  
Tomate / BBQ-Sauce / Coleslaw  
Cornichons / Bacon / Pommes € 19,90

**Geschmorte Rinderbäckchen**  
Portweinjus / Kartoffelpüree  
Saisongemüse € 30,00

**Rinderroulade „Pleister Mühle“**  
Saisongemüse / Schwenkkartoffeln € 26,90

**Jägerschnitzel**  
zartes Filetschnitzel vom Schwein  
Champignons in Rahm / Bratkartoffeln € 22,10

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat  
Preiselbeeren / Zitrone € 29,90

**Wildgulasch**  
Hirsch / Rotkohl / Bratapfel / Spätzle € 26,90

**Braten von der Rehkeule**  
Holundersauce / Spitzkohl / Steinpilzrisotto € 32,90

**Gänsekeule**  
Gänsesauce / Apfelrotkohl  
Kartoffelklöße / Bratapfel € 31,90

## STEAKS

**Rückensteak -300 g- vom Landuroschwein**  
-mit leichter Fettkante- € 22,10

**Rumpsteak -250 g-  
Argentinisches Roastbeef** € 28,80  
Steaks wahlweise mit:

Kräuterbutter € 3,90

Saisongemüse € 4,90

Pommes frites € 5,00

Bratkartoffeln € 5,00

## FISCH

**Wolfsbarsch auf der Haut gebraten**  
glacierte Trauben / Senf-Sauce  
Honigkraut / Schwenkkartoffeln € 29,90

## HAUPTGERICHTE Vegetarisch / Vegan

**Waldpilzrisotto (vegetarisch)**  
Risottoreis / Waldpilze / Olivenöl / Kürbiskernöl  
Butter / Spitzkohl / Gewürze € 21,00

**Antipasti-Teller (vegetarisch)**  
Paprika / Champignons / Auberginen / Zucchini / Oliven  
Bulgur / Ofenkartoffel / Kräuterschmand € 19,50

**Buddha Bowl (vegan)**  
Edamame / Granatapfelkerne / Tofu / Kichererbsen  
Mais / Basmati-Reis / bunte Bete  
Mango / Granatapfelsauce € 19,90

**Vegetarische Raviolacci**  
gefüllt mit Frischkäse und Spinat  
geröstete Kürbiskerne / Cherrytomaten  
Salbei-Butter / Zitronengrassauce € 22,10

## HINTERHER

**Nougat-Mousse**  
Zimtpflaume / Vanilleeis € 10,00

Für weitere Desserts fragen Sie bitte nach unserer  
Dessertkarte.

## Allergeninformation

Information über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage mündlich. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!

