

## „ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Salatherzen,  
gebratener Speck und Croutons, Walnussdressing



Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel



Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce,  
Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 49,- €

oder

„Saltimbocca“ von Rehmedaillons mit Rohschinken und Salbei überbacken,  
provenzalische Wildsauce, Trüffelbutter-Nüdele, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 52,- €

oder

Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce,  
fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 53,- € / ohne Suppe 50,- €



Walnussparfait, lauwarmer Gewürzkompott von  
Dinkelberger Zwetschgen, ofenwarmes  
Schokoladenküchle

## Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

7,-

Junge Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Salatherzen, gebratener Speck  
und Croutons, Walnussdressing

10,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse und pochierte Feigen auf Rote Bete,  
junge Wildkräuter-Blattsalate, Sherrydressing

12,-

## Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

6,50

Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel

6,50

Kremsuppe vom jungen Meerrettich, gewürfelter Rinder-Tafelspitz

6,50

## Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Putenbrustmedaillons, frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	23,-	
„Bärlauch-Cordon bleu“, Schweinerücken, gekochter Hinterschinken, Bärlauchpesto, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	23,-	
Medaillons vom Schweinefilet an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	26,-	24,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	26,-	24,50
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	33,-	31,50
Mild gebeizter Hirschgulasch, lauwarmer heimische Gewürz-Mirabellen, Spätzle, Apfelrotkraut	27,-	25,50
„Saltimbocca“ von Rehmedaillons mit Rohschinken und Salbei überbacken, provençalische Wildsauce, Trüffelbutter-Nüdele, Gemüse	35,-	33,50

## Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak mit gestossenem buntem Pfeffer gegrillt, geröstete Speckscheiben, Rosmarinsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	
Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse	30,-	

## Aus Fluss und Meer

Gegrillte Medaillons vom arktischen Kabeljaufilet und Salzwasser-Garnelen, „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	33,-	
Regenbogen-Lachsforellenfilet mit Croutons und Kapern in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	26,-	24,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,- €

## Vegetarische Gerichte

€

Frische Früchte in würzig-süßes „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	18,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan auf Nüdele an Strauchtomatensauce	21,-
Spinat-Ricotta Tortelloni, Steinpilze in Kräuterrahmsauce, Gemüse	25,-

## Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	7,-
Ausgebackene Apfelküchle (Beignets) in Zimt-Zucker, Bourbonvanillesauce	8,50
Lauwarmer Gewürzkompott von Dinkelberger Zwetschgen, Bourbonvanilleis	8,50
„Schokoladen-Tartufo“, Passionsfrucht-Saucenspiegel (Maracuja), lauwarmer Kompott von Dinkelberger Mirabellen	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	9,50
Walnussparfait, lauwarmer Gewürzkompott von Dinkelberger Zwetschgen, kleines ofenwarmes Schokoladenküchle	11,50

## Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ - der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	4,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern