

VORSPEISEN

<i>Gemischter Salatteller mit Hausdressing und gerösteten Kernen</i> <small>2)D)G)E)K)</small>	€ 6,20
<i>Kichererbsen-Mus mit Sesam an frischen Pfifferlingen und Salat</i> (<u>VEGAN</u>)	€ 13,50
<i>Marinierter Pfifferlingsalat mit gebratenen Garnelen Blattsalate und Erdbeervinaigrette</i> <small>B)C)</small>	€ 13,50
<i>Rindercarpaccio mit rotem Pesto, grobem Pfeffer und gehobeltem Parmesan</i> <small>D)</small>	€ 14,50

SUPPEN

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse</i> <small>2)A)D)I)</small>	€ 6,00
<i>Tomatencremesuppe mit Croutons</i> <small>S D)I)</small>	€ 6,40
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuter-Creme-Fraiche</i> <small>D)I)</small>	€ 6,70

VEGETARISCH UND VEGAN

*Hausgemachte Semmelknödel
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm* A)D)I) € 16,50

*Gefüllte Zucchini mit Couscous und Tofu „Rosso“
an pikanter Tomatensauce* I) **(VEGAN)** € 19,00

FISCH

*Forelle mit Mandelbutter gebraten
und Kräuterkartoffeln* B)D)H) € 19,00

*Forelle „Blau“ mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln* B)D)H) € 19,00

*Fettuccini mit gebratenen Garnelen, Knoblauch,
Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln* 2)3)B)C)A)I) € 20,00

*Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Risotto
mit frischen Pfifferlingen
an Weißweinsauce* B)D)I) € 25,00

FLEISCH UND GEFLÜGEL

<i>Filetspitzen vom Rind, Schwein und Kalb in einer Pfifferlingsauce mit buntem Gemüse und feinen Spätzle A)D)I)</i>	€ 23,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf fruchtigem Ratatouille an Limettensauce mit Couscous D)I)</i>	€ 25,50
<i>Rosa gebratene Rehkeule mit Pfifferlingrahmsauce, Mandelbroccoli und hausgemachten Spätzle A)D)I)</i>	€ 26,50
<i>Gebratener Lammrücken an Madeirajus auf Zucchini Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 2)A)D)I)</i>	€ 28,00
<i>Zwiebel-Rostbraten vom argentinischen Black Angus Rind mit geschmelzten Zwiebeln an Rotweinjus und Bratkartoffeln 2)</i>	€ 29,00
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet auf frischen Rahmpfifferlingen mit Gemüsebouquet und Kräuternudeln 2)D)I)</i>	€ 31,00
<i>Rindermedaillons an Balsamicosauce und große Scampis an Weißweinsauce mit Tomatenragout und Champagner-Risotto 2)A)B)D)I)</i>	€ 31,50

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit einer Kugel Joghurt-Basilikumeis ^{D)}

€ 6,50

Kokosbecher

*Zwei Kugeln hausgemachtes Kokoseis
und eine Kugel Schokoladeneis
mit einer Sahnehaube und Kokosraspeln ^{A)D)}*

€ 8,00

Parfait von der weißen Schokolade

mit Minze auf Kirschragout und Schokosplittern ^{A)D)}

€ 8,50

Aprikosencreme mit Mandelmus

*und Fruchtkompott **(VEGAN)***

€ 9,50

Sorbetteller

mit Fruchtsauce und frischen Früchten

€ 9,50

Käseauswahl mit Feigensenf ^{D)H)K)L)}

klein

€ 9,50

groß

€ 11,50

Dessertteller „Bibermühle“

*Saisonale Überraschungen aus Eis, Crémé, Parfait
und Fruchtragout ^{A)D)H)I)}*

€ 11,20

***Crêpe flambiert - ab 2 Personen -
- am Tisch für Sie zubereitet -***

- Suzette -

*mit Orangen-Buttersauce
und Vanilleeis ^{A)D)I)}*

pro Person

€ 13,80