

VORSPEISEN

<i>Gemischter Salatteller mit Hausdressing und gerösteten Kernen</i> <small>2)D)G)E)K)</small>	€ 6,20
<i>Marinierter Pfifferlingsalat mit gebratenen Garnelen an Wildkräutersalat und Kirschdressing</i> <small>2)B)C)</small>	€ 13,50
<i>Kichererbsen-Mus mit Sesam an mariniertem Pfifferlingsalat und Salatbouquet</i> (VEGAN)	€ 13,50
<i>Tartar vom hausgebeiztem Lachs und Räucherforelle mit buntem Salatbouquet</i> <small>2)B)D)</small>	€ 14,00
<i>Rindercarpaccio an Pilzsalat und karamellisierten Walnüssen</i> <small>1)L)</small>	€ 15,00

SUPPEN

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i> <small>2)I)E)</small>	€ 6,00
<i>Gurkenkaltschale mit Dill verfeinert</i> <small>D)</small>	€ 6,40
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuter-Creme-Fraiche</i> <small>D)I)</small>	€ 6,70

VEGETARISCH UND VEGAN

<i>Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm</i> A)D)I)	€ 16,50
<i>Sojageschnetzeltes in einer Tomatensauce mit Mandelbroccoli und Basmatireis</i> M) <u>(VEGAN)</u>	€ 17,50
<i>Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Couscous und Basilikumtofu auf einer mit Minze verfeinerten Tomatensauce</i> E) <u>(VEGAN)</u>	€ 19,00

FISCH

<i>Fettuccini mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln</i> 2)3)B)C)A)I)	€ 20,00
<i>Gebratenes Forellenfilet auf Ananas und Mango an Weißwein-Kokossauce mit Basmatireis</i> B)D)I)	€ 23,00
<i>Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce auf einem Ragout von gebratenen Pfifferlingen, Lauch und Kirschtomaten mit Butterkartoffeln</i> B)D)I)	€ 25,00

FLEISCH UND GEFLÜGEL

<i>Filetspitzen vom Rind, Schwein und Kalb in einer Pfifferling Sauce mit buntem Gemüse und feinen Spätzle A)D)I)</i>	€ 22,50
<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Gemüsebouquet und Butternudeln 2)A)D)E)I)</i>	€ 24,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf fruchtigem Ratatouille an Mangosauce mit Couscous D)</i>	€ 25,50
<i>Gebratener Lammrücken auf Lauch und Frischkäse mit Bärlauchnudeln 2)A)D)I)</i>	€ 28,00
<i>Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind, Grilltomate Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce 2)A)D)</i>	€ 29,00
<i>Rosa gebratener Rehrücken mit frischen Pfifferlingen in Rahm Mandelbroccoli und hausgemachten Spätzle 2)A)D)I)</i>	€ 29,50
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet auf frischen Rahmpfifferlingen mit Gemüsebouquet und Kräuternudeln A)D)I)2)</i>	€ 30,50

DESSERT

Erdbeer-Genuss

*Fruchtiges Erdbeereis und Vanilleeis
auf frischen Erdbeeren mit Sahne und Schokoraspeln* A)D)H)I) € 8,50

Aprikosencreme mit Mandelmus

und Rhabarberkompott M) **(VEGAN)** € 9,50

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse

mit Himbeersauce A)D) € 9,50

Sorbetteller mit frischen Früchten D)H) € 9,50

Käseauswahl mit Feigensenf D)H)K)L) klein € 9,50
groß € 11,50

Dessertteller „Bibermühle“

*Saisonale Überraschungen aus Eis, Mousse, 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