

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kürbiskernöl und Speckcroutons	6,80
Rindercarpaccio mit Riesengarnelen und Feldsalat	17,80

Suppen

Tomatencremesuppe mit Buttercroutons	6,80
Consommé vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Grießklösschen	6,80

Vegetarisch

Hausgemachte Falafel mit Pilzragout, jungem Gemüse und Parmesan	13,80
--	-------

Fisch

Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud 22,50
mit Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Kartoffelpüree

Gebratenes Filet vom Wolsbarsch mit venezianischer Soße, 26,80
grünem Spargel, Artischocken und Kartoffelkrapfen

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus 18,50
glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Saisonsalat

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, 18,80
Preiselbeeren und Saisonsalat

Rumpsteak mit Kräutertapenade, 24,50
Kartoffelgratin und Saisonsalat

Zweierlei vom fränkischen Lamm mit Ratatouille, 25,00
Zitronen- Knoblauchjus und Kartoffelgratin

Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit frischen Pilzen, 22,00
jungen Karotten, Selleriepüree und Serviettenknödel

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Tarte Tatin mit Karamellsoße, Vanilleeis 8,50
und frischen Himbeeren

„Kräutergarten Dessertvariation“ 11,00
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie

Französischer Käse mit schwarzen Walnüssen, Trauben 9,50
Chutney und Steinofenbaguette