

Wochenkarte

Vorspeise

Warmer Kreuther Ziegenkäse mit Honig glasiert, Granatapfel und Himbeerdressing

Warm Kreuther goat cheese with honey glazed, pomegranate and raspberry dressing

€ 7,50

Bretonische Muschelsuppe mit Weißwein, Tomate, frischen Kräutern und Knoblauchbaguette

Mussel soup with white wine, tomato, fresh herbs and garlic baguette

€ 7,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischem Blattspinat und Gemüsestreifen in leichter
Rahmsauce, dazu Beilagensalat

Homemade potato gnocchi with fresh spinach and vegetables in a light cream sauce with side salad

€ 12,90

Hauptgänge

Filetstück von der Fjordforelle auf Tomatenrisotto und Blattspinat

Fjord Trout fillet on tomato risotto and spinach

€ 15,90

Rosa gebratenes Thunfischsteak auf buntem Rübengemüse und Kartoffelecken

Fried tuna steak with colorful turnips and potato wedges

€22,50

Zart geschmorte Ochsenbacker'l in Barolosauce mit Kartoffel-Gemüse-Stampf

Tender braised ox cheek in Barolo sauce with potato-vegetable puree

€13,50

Hirschkalbsragout in Wachholder-Preiselbeersauce mit Butterspätzle und Salatteller

Deer ragout with juniper-cranberry sauce spaetzle and salad

€14,50

Medaillons vom heimischen Wildschwein mit Waldpilzen in Pfefferrahm, Rosenkohl und
gebratenen Serviettenknödel

Wild boar medallions with mushrooms in cream pepper sauce, Brussels sprouts and fried dumplings

€ 18,50

Filet vom Bayerischen Weideochsen (250 gr.) auf bunten Speckbohnen, Portweinreduktion
und Bratkartoffeln

Fillet of Bavarian ox fillet (250 gr.) with colorful green bacon beans, port wine reduction and fried potatoes

€ 25,50

Dessert

Creme Brulée mit frischen Beeren / *creme brulee with fresh berries*

€ 6,50

Dreierlei von der Schokolade mit frischen Früchten / *three kinds of chocolate with fresh fruit*

€ 6,50