

# Suppen

<i>Minestrone mit Parmesan und geröstetem Knoblauchbrot</i>	€ 4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Brätstrudel</i>	€ 4,90
<i>Hummercremesuppe mit gebratener Chiligamba</i>	€ 7,90
<i>Provenzalische Fischsuppe mit hausgemachter Rouille</i>	€ 8,90

## Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

<i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot</i>	€ 8,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola, mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,80
<i>Gegrillte Avocado mit einem Quinoasalat</i>	€ 9,80
<i>Salat mit gebratenen Austernpilzen und Walnußbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 8,90
<i>Hirschbratwürstel mit Salatbouquet, Dijonsenf und Walnußbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,90
<i>Gebratene Süßkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	€ 8,90
<i>Matjesfilets mit Rote Bete – Apfeljoghurtdip und Walnußbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 6,90

\*bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

# Hauptgerichte

<i>Mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Spinatknödel in Gorgonzolasauce</i>	€ 12,90
<i>Spaghetti mit Basilikumpesto, dazu Salat</i>	€ 12,90
<i>Rotes Thaicurry mit knackigem Gemüse, frischem Thaibasilikum, Koriander und Basmatireis</i>	€ 12,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 15,90
<i>„Coniglio stufato“ in Tomatensugo geschmorte Kaninchenkeule mit Rosmarinkartoffeln</i>	€ 16,90
<i>Hirschrahmbraten mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Salat</i>	€ 17,90
<i>Provenzalisch geschmortes Lammhaxerl mit gebratener Polenta</i>	€ 17,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Rotes Thaicurry mit Riesengambas ,knackigem Gemüse, frischem Thaibasilikum, Koriander und Basmatireis</i>	€ 16,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 15,90

## Dessert

<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90
<i>Holunderblütentopfenschaum</i>	€ 4,90
<i>Himbeermascarponecreme</i>	€ 4,90