

Unsere Empfehlungen

Hausgemachter Holler-Malvensirup mit Soda gespritzt 0,5 l	€ 3,90
Muskateller-Spritz	€ 4,90

Vorspeisen

Burrata auf Tomatensalat mit frittierten Salbeiblättern und Brot	€ 12,90
Vitello Tonnato und gebackenes Kalbsbries mit Parmesan und Brot	€ 15,60
Leichte Parmesancremesuppe mit Obershaube, Tomatenflocken und Buttercroutons	€ 5,60

Hauptspeisen

Geschnetzelte Kalbsleber Berliner Art (Zwiebel und Apfel) mit Butterreis	€ 19,50
„Bio Entenburger“ Briochebun, Entenpatty, Rotkraut, Zwiebel, Badjakmayo, Salat und Pommes	€ 19,70
Natur-Schnitzel vom Hirsch in Preiselbeer-Sauce mit Pommes Duchese und frischem Brokkoli	€ 23,50
Bunter Pflücksalat mit Zitronen-Couscous und gebratenen Hechtfilet	€ 22,90
oder mit Weyregger Bio Schafkäse	€ 18,60
Grillteller (Pute, Schwein und Rind) mit Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und BBQ-Sauce	€ 23,50
Szegedinergulasch vom Schwein mit Erdäpfel und Sauerrahm	€ 16,90
Hausgemachte Brokkoli-Käse-Knödel in Kürbisbrösel auf Roten-Rübenragout	€ 18,20

Desserts

1 Stk. Erdbeerknödel in Butterbrösel	€ 8,90
2 Stk. Erdbeerknödel in Butterbrösel	€ 12,90
Topfen-Obers-Torte im Glas	€ 6,50