

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Geschmorte Champignons.....	8,90€
Speck, Zwiebeln, Kräuter Crème fraîche, Hausbrot	
Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken.....	11,50€
Feigensenf an Salatbukett (laktose- und glutenfrei)	
Gambapfännchen.....	12,50€
mediterran, dazu Hausbrot (laktosefrei)	

Suppen

Klassische Rindfleischsuppe.....	5,90€
mit Gemüse und Nudeln (laktosefrei)	
Tagessuppe.....	4,50€

Salate

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen.....	14,90€
in Balsamico-Dressing, dazu Baguette (laktosefrei)	
Bunter Salatteller.....	14,90€
mit Schafskäse und Oliven (laktosefrei)	
Bunter Salatteller mit Roastbeef.....	15,90€
in Balsamico-Dressing, dazu Baguette (laktosefrei)	

Hauptgerichte

Unsere Spezialitäten

Tafelspitz von der Rinderkeule.....	18,90€
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete (glutenfrei) € 14,90	
Putengeschnetzeltes.....	17,50€
mit Champignons, rotem Paprika, Zucchini, auf feinen Bandnudeln (kl. Portion: € 13,90)	
Gutsherrenteller.....	19,90€
Putensteak, Schweinemedallion, Rumpsteak, grüne Madagaskar-Pfeffersauce, Röstkartoffeln, Speck-Schnibbel-Bohnen (laktose- und glutenfrei)	
Rumpsteak vom argentinischen Rind.....	24,50€
Schmorzwiebeln, Pommer Frites und Salat	

Vegetarisch

Pfannkuchen.....	14,50€
gefüllt mit Blattspinat in Rahm, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkerne [kleine Portion € 10,50]	
Gemüse der Saison.....	13,00€
Olivenöl, Sesam, Wildkräuter, feine Bandnudeln (laktosefrei)	

Altbewährtes

Elfringhauser Krüstchen.....	13,00€
mit Champignons und Spiegelei	
2 kleine Schnitzel.....	15,50€
auf Dicke Bohnen in Rahm, dazu Röstkartoffeln [kleine Portion € 13,00]	
Schweineschnitzel.....	15,50€
mit Champignons in Rahm, dazu Pommes frites und Salat [kleine Portion € 13,00]	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken.....	23,50€
Preiselbeeren, Röstkartoffeln, Salat [kleine Portion € 18,00]	

Wildgerichte

Wildschweinkeule.....	23,00€
Burgunder-Pfeffersauce, Kartoffelschnee, Pannengemüse (kleine Portion 17,50 €) (laktose- und glutenfrei)	
Rehrückenmedaillons.....	27,50€
Preiselbeer-Champignonrahm, Kartoffelkrusten, Broccoliröschen	
Hirschragout.....	18,50€
Wildsauce, Kartoffelsauce, Broccoliröschen (kl. Portion € 14,50) (glutenfrei)	

Vegan

In Sesam gebratene Gnocchi.....	12,50€
Broccoliröschen, Kirschtomaten (gluten- und laktosefrei)	

Desserts

Carte d'or Eiscrème.....	4,00€
eine große Kugel Ihrer Wahl	
Nusstraum.....	7,80€
Haselnuss- und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen, Karamellsauce und Sahnehaube	
Eisschale Weiße Dame.....	7,50€
Bourbon-Vanilleeis mit echter Kuvertüre und Sahnehaube	
Chefs Espresso Dessert.....	6,50€
kl. Kugel Vanille Eis, Grappa und Espresso	
Heiße Kirschen.....	7,50€
mit Bourbon-Vanille-Eis	
"Königsberger Klopse".....	7,30€
Walnusseis auf Vanillesauce mit Pistazien	
Bratapfel im Katengeschirr.....	8,50€
Himbeeren, Bourbon-Vanilleeis und Himbeergeist	
Mousse au chocolaté.....	7,50€
Früchte, Vanillesauce	