

VORSPEISEN

Kleine Brotauswahl 5,00 €
Aioli | gesalzene Butter

Vorspeisenvariation 16,00 €
Tomaten-Bruschetta | Tempura-Garnele
geflämmtter Ziegenbrie | Büffelmozzarella
Spinata Romana Salami | Rote Beete
Pesto | Aioli | Feigensenf

jede weitere Portion 14,00 €

Bruschetta VEGETARISCH 8,00 €
Knoblauchbaguette
mit Tomatensugo aromatisierte Kirschtomaten
italienischer Hartkäse | Rucola

Bruschetta Bufala VEGETARISCH 12,00 €
Knoblauchbaguette
mit Tomatensugo aromatisierte Kirschtomaten
Büffelmozzarella | Rucola | Pesto

Ziegenbrie trifft Rote Beete VEGETARISCH 11,00 €
geflämmtter Ziegenbrie | Rucola
weißes Balsamicodressing
geröstete Cashewkerne
Feigen-Preiselbeermarmelade | Baguette

Tempura-Garnelen asiatischer Art 13,00 €
fünf in Tempurateig gebackene Black Tiger Garnelen
Aioli | Wasabicrème | Teriyaki

SUPPEN

Brühe vom Mastochsen	8,00 €
Eierstich Möhren Porree Markklößchen	
Kokos-Currysuppe VEGAN	8,00 €
Lauchzwiebeln Süßkartoffel	
mit zwei gebackenen Tempura-Garnelen	12,00 €
Hummersüppchen	10,00 €
Lauchzwiebeln Süßkartoffel	
mit zwei gebackenen Tempura-Garnelen	14,00 €

SALAT

Caesar Salat VEGETARISCH	12,00 €
Eisbergsalat Tomaten rote Zwiebeln Gurke Caesardressing italienischer Biraghi Hartkäse	
mit Streifen von der Poulardenbrust vom Hof Borgmeier	19,00 €
mit fünf Tempura-Garnelen	24,00 €
mit Streifen vom argentinischen Beef	24,00 €
mit drei Tempura-Garnelen und argentinischem Beef „Surf & Turf“	24,00 €

VEGETARISCH | VEGAN

- Salat Bowl mit Ziegenbrie** VEGETARISCH 19,00 €
Eisbergsalat | Rucola | Tomaten | Gurke
Rote Beete | rote Zwiebeln | weißes Balsamicodressing
Ziegenbrie | Cashewkerne | Feigen-Preiselbeermarmelade
Baguette
- Cacio e Pepe** VEGETARISCH 16,00 €
Tagliatelle | Parmesan-Sahnesauce mit Trüffelnote
Frühlingslauch | Pfeffer | frittiertes Rucola
- Curry Bowl mit Kürbiscalafel** VEGAN 19,00 €
gewoktes Gemüse | Champignons | Möhren | Zwiebeln
Zucchini | Paprika | Porree | Brokkoliröschen
Cashewkerne | Thai-Currysauce | Basmatireis
- Vegetarischer Burger** VEGETARISCH 17,00 €
vegetarischer Patty | Weizen-Kartoffel-Bun
Büffelmozzarella | grünes Pesto | Röstzwiebeln
Rucola | Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Aioli | Pommes Frites

BURGER

- Classic Burger** 19,00 €
180 g Pure-Beef | Weizen-Kartoffel-Bun
Vorarlberger Bergkäse | Sweet-Mustard
Zwiebeln | Rucola | Eisbergsalat | Tomaten | Gurke
Tomatendip | Pommes Frites
- Määäh Burger** 19,00 €
180 g Pure-Beef | Weizen-Kartoffel-Bun
Ziegenbrie | Feigen-Preiselbeermarmelade
Zwiebeln | Rucola | Eisbergsalat
Tomaten | Gurke | Rote Beete
Tomatendip | Pommes Frites

TRADITIONELL

Schnitzel „Wiener Art“	16,00 €
paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites kleiner Beilagensalat	
Schnitzel „Förster“	20,00 €
paniertes Schweineschnitzel Champignons à la Crème Pommes Frites kleiner Beilagensalat	
Schnitzel „Paris“	21,00 €
paniertes Schweineschnitzel Backzwiebeln Bordeaux-Pfeffersauce Bratkartoffeln kleiner Beilagensalat	
Schnitzel „Feige Ziege“	22,00 €
paniertes Schweineschnitzel Ziegenbrie Preiselbeer-Feigenmarmelade Brokkoliröschen Süßkartoffel-Pommes	
Paniertes Kalbsschnitzel	28,00 €
aus dem Rücken geschnitten Wildpreiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln kleiner Beilagensalat	

AUS MEER UND OZEAN

Gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Garnelen	27,00 €
Krustentiersauce mit Pernod und Crème Fraîche Kräuterkartoffeln Salat in weißem Balsamicodressing	
Tagliatelle di Mare	23,00 €
Tagliatelle Krustentiersud Lachs Zander Venusmuscheln Miesmuscheln Tomate Brokkoli Möhre Porree	

SPEZIAL

<p>Curry Bowl VEGETARISCH gewoktes Gemüse Champignons Möhren Zwiebeln Zucchini Paprika Porree Brokkoliröschen Nüsse Thai-Currysauce Basmatireis</p>	16,00 €
mit Streifen von der Poulardenbrust vom Hof Borgmeier	21,00 €
mit fünf Tempura-Garnelen	24,00 €
mit Streifen vom argentinischen Beef	24,00 €
mit drei Tempura-Garnelen und argentinischem Beef „Surf & Turf“	24,00 €
<p>Spitzen vom Schweinefilet Champignon-Pfeffersauce grüne Bohnen im Speckmantel Kräuterkartoffeln</p>	22,00 €
<p>Schweinemedallions „Horst“ Kräuter-Hollandaise gebratene Champignons saisonales Gemüse Kartoffelgratin</p>	25,00 €
<p>Zwiebelrostbraten argentinisches Rumpsteak Backzwiebeln Bordeaux-Pfeffersauce grüne Bohnen im Speckmantel Kartoffelgratin</p>	ca. 220 g 34,00 €
<p>Geschmorte Ochsenbacke Merlot-Rotweinsauce saisonales Gemüse getrüffelter Kartoffelstampf</p>	25,00 €
<p>Cacio e Pepe mit Kikok-Maispoularde Tagliatelle Parmesan-Sahnesauce mit Trüffelnote Frühlingslauch Pfeffer frittierter Rucola</p>	21,00 €

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Rumpsteak vom argentinischen Rind Kräuterbutter	ca. 220 g	26,50 €
Filetmedaillons vom Landschwein Kräuterbutter	ca. 200 g	19,00 €
Hähnchenbrust vom Hof Borkmeier Kräuterbutter	ca. 180 g	17,00 €
Bordeaux-Pfeffersauce		3,50 €
Champignons à la Crème		4,00 €
Gebratene Champignons		4,50 €
Basmatireis		4,00 €
Pommes Frites		4,00 €
Bratkartoffeln		4,00 €
Kräuterkartoffeln aus dem Ofen		4,00 €
Süßkartoffel-Pommes		5,00 €
Kartoffelgratin		5,00 €
Getrübelter Kartoffelstampf		7,00 €
Saisonales Gemüse		5,00 €
Kleiner Beilagensalat		6,00 €
Brotkorb		3,00 €
Mayonnaise Ketchup		je 1,00 €
Aioli Kräuterbutter		je 2,00 €

GETRÄNKE

Biere

Veltins Pilsener VOM FASS	0,3l	3,70 €
Veltins Pilsener VOM FASS	0,4l	4,80 €
Grevensteiner VOM FASS	0,3l	4,20 €
Aktien Landbier VOM FASS	0,3l	4,20 €
Aktien Zwickel VOM FASS	0,5l	6,70 €
Veltins Pilsener alkoholfrei	0,3l	3,70 €
Veltins alkoholfreies Radler	0,3l	3,70 €
Weizen Maisels „Original“	0,5l	5,00 €
Weizen Maisels „Dunkel“	0,5l	5,00 €
Weizen Maisels „Alkoholfrei“	0,5l	5,00 €

Softgetränke

Coca-Cola Light Zero	0,33l	3,70 €
Fanta Sprite Mezzo Mix	0,33l	3,70 €
Schweppes		
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2l	3,80 €
Mineralwasser medium/still	0,25l	3,00 €
Mineralwasser medium/still	0,75l	7,50 €

Säfte | Schorlen

Orangensaft	0,2l	3,80 €
Apfelsaft	0,2l	3,80 €
Maracujasaft	0,2l	3,80 €
Rhabarbersaft	0,2l	3,80 €
Traubensaft	0,2l	3,80 €

Alle Säfte bieten wir auch als Schorle an

Weinschorle	0,2l	4,50 €
Weinschorle	0,4l	5,80 €

Heißgetränke

Espresso		3,00 €
Espresso Macchiato		3,30 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Glas Tee		3,50 €
Tasse Kaffee		3,00 €
Tasse Schokolade		4,00 €