

Speisekarte

den Moment genießen



SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe € 8,50
Gemüse / Eierstich / Markklöße / Rindfleisch

Pastinakencremesuppe (vegan) € 8,80

VORSPEISEN & SALATE

Kleiner bunter Salat € 7,00

Wintersalat

Feldsalat / Radicchio / Frisée
Pastinaken-, Möhren- und Selleriestifte aus dem Ofen / Bunte Blattsalate / Kräutercroûtons
Wasabicreme / Granatapfelkerne
Hausdressing / Baguette € 16,90
+ Garnelen (2 Stück) 8/12 er € 8,50
+ Backhähnchen € 6,90
+ Lesbos Fetakäse € 5,90

Bunte-Bete-Carpaccio
gebrannter Ziegenkäse / Walnüsse € 15,00

„Gemeinsam schmeckt's am besten“

Antipasti-Teller für 2 Personen
Paprika / Champignons / Auberginen
Zucchini / Oliven / Bulgur / Ofenkartoffel
Kräuterschmand € 19,50

FLEISCH

Fenchel-Bratwurst auf Grünkohl
Schwenkkartoffeln € 17,90

Beef-Burger -200 g-
Schmorzwiebeln / Cheddar-Käse / Tomate
hausgemachte Burgersauce / Coleslaw
Cornichons / Bacon / Pommes € 19,90

Geschmorte Rinderbäckchen
Portweinjus / Kartoffelpüree
Saisongemüse € 30,00

Rinderroulade „Pleister Mühle“
Rotkohl / Schwenkkartoffeln € 26,90

Jägerschnitzel
zartes Filetschnitzel vom Schwein
Champignons in Rahm / Bratkartoffeln € 22,10

Wiener Schnitzel vom Kalb
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
Preiselbeeren / Zitrone € 29,90

Wildgulasch
Hirsch / Rotkohl / Bratapfel / Spätzle € 26,90

Braten von der Rehkeule
Holundersauce / Spitzkohl / Steinpilzrisotto € 32,90

Gänsekeule
Gänsesauce / Apfelrotkohl
Kartoffelklöße / Bratapfel € 31,90

STEAKS

Rückensteak -300 g- vom Landuroschwein
-mit leichter Fettkante- € 22,10

**Rumpsteak -250 g-
Argentinisches Roastbeef** € 28,80
Steaks wahlweise mit:
Kräuterbutter € 3,90
Saisongemüse € 4,90
Pommes frites € 5,00
Bratkartoffeln € 5,00

FISCH

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
glacierte Trauben / Senf-Sauce
Honigkraut / Schwenkkartoffeln € 29,90

HAUPTGERICHTE Vegetarisch / Vegan

Waldpilzrisotto (vegetarisch)
Risottoreis / Waldpilze / Olivenöl / Kürbiskernöl
Butter / Spitzkohl / Gewürze € 21,00

Antipasti-Teller (vegetarisch)
Paprika / Champignons / Auberginen / Zucchini / Oliven
Bulgur / Ofenkartoffel / Kräuterschmand € 19,50

Buddha Bowl (vegan)
Edamame / Granatapfelkerne / Tofu / Kichererbsen
Mais / Basmati-Reis / bunte Bete
Mango / Granatapfelsauce € 19,90

Vegetarische Raviolacci
gefüllt mit Frischkäse und Spinat
geröstete Kürbiskerne / Cherrytomaten
Salbei-Butter / Zitronengrassauce € 22,10

Für Desserts fragen Sie bitte nach unserer
Dessertkarte.

Allergeninformation

Information über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage mündlich. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!

