

Sonntagskarte

Vorspeisen:

Wassermelone | Feta | Minze | Wasabi | Babyleaf
11,90

Pfifferlingschaumsuppe | Kartoffel
€ 6,90

Empfehlung der Küche

Heimischer Rehbraten | Schmorsoße
Hausgemachte Eierspätzle
€ 21,90

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten | Natursoße
Kartoffelknödel | Krautsalat
€ 18,90

Der Liebling aus der Landesgartenschau:
„Gartenschausalat“ - **veggie**
Bunte Salatauswahl | Frische Früchte | Mozzarella Hausdressing | Steinofenbaguette
€ 18,90

Frische Rahmpfifferlinge | Gartenkräuter | Brezenknödel - **veggie**
€ 19,90

Lachsfilet vom Grill
Hausgemachte Linguine | Olivenöl | Knoblauch | Limette | Gemüse
€ 24,90

Rosa gegrillter Rücken vom heimischen Reh | Portwein
Kartoffelgratin | Pfifferlinge | Thymian
€ 33,90

Dessert

Dunkle Schokolade | Himbeeren
€ 8,90

Buttermilchterrinen | Mango
p. P. € 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis⁹
€ 4,80



Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Alkoholfreier Rhabarber - Fizz

(Rhabarbersaft | Alkoholfreier Sekt | Zitronensaft | Beerenpüree)

€ 6,90

Limoncello Spritz

(4cl Limoncello | Tonic Water | Prosecco | Zitrone)

€ 8,40

Solero Spritz

(5cl Likör 43 | Maracujasaft | Soda | Vanilleeis)

€ 8,90

Vorspeise

Pfifferlingschaumsuppe | Kartoffel

Hauptgericht

Heimischer Rehbraten | Schmorsoße

Hausgemachte Eierspätzle

Dessert

Buttermilchterrinen | Mango

€ 37,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen.“

- Daniel Siegl -

