

Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Zu allen Suppen und Vorspeisen servieren wir Baguette ^{Aa}

Rinderbouillon oder Gemüsebouillon ^{I,Aa,C,G}
Celestine/Schnittlauch 7,50 €

Kohleintopf wie bei Oma ^I
Weißkohl/Speck/Wiener Würstchen/Kartoffeln/Karotten/Sellerie 9,00 €

Ziege trifft Birne ^{G,Aa,C,I3,J}
Gratiniertes Ziegenkäse Tartellete/Eingelegte Birne/
Baby Leaf/Kräutervinaigrette 14,00 €

Herbstliches Bruschetta ^{Aa,J}
Kürbis Bruschetta/Baby Leaf/Kürbiskerne/Alter Balsamico/Parmesan 11,50 €

Kleiner Blattsalat der Saison ^J
Eingelegtes Gemüse/Kirschtomaten/Sprossen/Hausdressing 8,50 €

Ein Gefühl von Oktoberfest ^{G,T,J}
Obatzda/Brezn/Weißer Rettich/Salatgarnitur 7,50 €

Rot und gelb ^J
Carpaccio von Roter und Gelber Bete/Wildkräuter/Pinienkerne/Vinaigrette 12,50 €

Wahlweise mit:
Gratiniertem Ziegenkäse ^G 16,00 €

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel „Jäger Art“ ^{Aa,C,T,J,S}
Bratkartoffeln/Pilzrahmsauce/Salatgarnitur 32,50 €

Oktober-Haxe ^{I3,G,T}
Schweinehaxe/Steckrübenmousse/Sauerkraut/Bier-Jus 24,50 €





BRINZENINSEL

Genuss mit Tradition.

Lachs und Kürbis T,G,Aa,D Auf der Haut Gebratener Lachs/Kürbiskroketten/Sauce Bernaise/Speckbohnen	26,00 €
Krusten Heilbutt Aa,T,G,D,S Heilbutt Filet mit Kräuter-Zwiebel Kruste/Kartoffelpüree/ Getrüffeltem Spitzkohl	26,50 €
Im Rohr Geschmort (Vegan) Marinierte Kürbisspalten/Kleine Kartoffeln/Rote Bete/Sour Cream/ Wildkräuter	23,50 €
Bärlauch Ravioli C,Aa,J Parmesanschaum/Sautierte Pilze	19,00 €
Wahlweise mit: Gebratenem Lachs	26,00 €

Dessert

Eis und Heiß mal anders (Vegan) Warme Birnen/Vanille Eis/Beeren	8,50 €
Pflaume und Apfel Aa,C,S,T Pflaumen Tartelette/Sahne-Creme/Apfel Crumble	9,50 €
Bunter Kinderbecher S, G, 2 Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, Schokostreusel und Sahne	6,50 €

Für unsere Kleinen Gäste

Tagesfrische Suppe	3,50 €
Pasta mit Tomatensoße	6,50 €
Schnitzel mit Kartoffelpüree T, G oder Pommes Aa, C	7,00 €
Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree T,G oder Pommes	7,50 €
Portion knusprige Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,50 €

