



Speisekarte

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen**

Winston Churchill

Franz von Suppè

Doppelte Kraftbrühe
mit Flädle
6,50€

ungarische Gulaschsuppe
mit Brot
€6,50

Überbackene Zwiebelsuppe
unter der Käsehaube serviert
Elsässer Art
€8,50

**Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine Kunst**
Francois VI Duc de La Rocheforcauld

Garnelen aus dem Wildfang
in Olivenöl gebraten
Salatteller der Saison Baguette
€26,50

Salatplatte Florida
von Marktfrischen Salaten
serviert mit gebratenen Streifen von der Geflügelbrust
mit Curry Ananas und Kartoffelwedges
(gerne auch vegetarisch mit Sellerieschnitzel)
€16,50



Es geht aufwärts, sprach der Fisch, als er an der Angel hing!

Filet vom Norweger Lachs
auf der Haut gebraten
Wasabipüree und Schmorgurken
€ 23,50

Regenbogenforelle „Müllerin“
(für Sie von der Küche entgrätet)
ausgelassene Butter Petersilienkartoffeln
Salatteller der Saison
€ 21,00

Lachs Rösti
Räucherlachs an gebackenen Kartoffelrösti
Sahnemeerrettich Salatbouquet
€ 19,50

Fleischlos, aber Glücklich

Curry vom Spitzkohl
mit gerösteten Cashewkernen
Jasminreis
€ 16,50

Paniertes Sellerieschnitzel
mit Sauce a la Hollandaise
Pommes frites und Salatteller der Saison
€15,50

Tagliatelle
mit mediterranem Gemüse frischen Kräutern
und Burrata Käse
€17,50



**Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche
und nicht durch die Apotheke**

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites und Salatteller der Saison

€16,50

Schnitzelpfanne

von zweierlei Schweineschnitzel

„Wiener Art“ mit Spiegelei und „Jäger Art“ mit Champignons

Bratkartoffeln und Salatteller der Saison

€19,50

Geflügelbrustfilet „Singapur“

an leichtem Curryrahm mit Ananas

Butterreis Salatteller der Saison

€18,50

Loose Töpfchen

Drei zarte Medaillons vom Schwein mit Kräuterbutter

auf Bratkartoffeln und Speckbohnen serviert

€ 21,00

Königsberger Boulette

Hausgemachtes Hacksteak an Kapernsauce

Rote Bete Püree

Prinzessböhnchen

€ 17,00

Geschmortes Ochsenbäckchen

an Portweinsauce hausgemachter Semmelknödel

Salatteller der Saison

€ 26,50



Und weil der Mensch ein Mensch ist,
braucht er was zu essen
Empfehlung der Jahreszeit

Hirschgulasch nach Annette
Waldpilze Preiselbeeren Semmelknödel
Salatteller der Saison
€ 25,50

Filet vom Weideschaf
an Sauce Bordeaux mit frischem Bärlauch
mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 28,50

Tagliatelle mit Bärlauchpesto
und Pinienkernen im Salatkranz serviert
€ 17,00

Dessert macht nicht dick...
zieht nur die Falten glatt

Creme vom Aperol Sprizz
€ 6,00

Apfelstrudel
mit Vanillesauce Kugel Vanilleeis und Sahneklecks
€ 7,00

Vanille trifft Espresso
€ 6,50