

# Speisekarte

## Vorspeise

*Schinken vom Freiämter Wildschwein  
mit Johannisbeer-Meerrettichmajo auf Crostini*  
12,50 €

oder

*Karamellisierter Ziegenkäse auf Balsamico Erdbeeren  
mit frittiertem Rucola*  
11,50€

## Suppe

*Fruchtige Tomaten-Erdbeersuppe mit Olivenöl*  
8,50 €

oder

*Rinderkraftbrühe mit Buchholzer Bandnudeln*  
6,00 €

\*\*\*

*Sommerlicher Blattsalat*  
4,50 €

oder

*Fruchtsorbet*  
1,50 €

## Hauptgerichte

*Burger vom Freiämter Biorind  
mit gegrillter Ananas, Curry-Ingwermajo und Fetarella, dazu Pommes Frites*  
22,00 €

*Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rieslingschaum,  
mit Erbsenminzcreme dazu sautierte Tomaten und Kartoffelchips*  
24,50€

*Piccata von der Zucchini auf Toamtenragout mit gebratenen Kräuterkartoffeln*  
24,00 €

*Rahmgeschnetzeltes vom Brettentäler Milchkalb  
mit glasierten Kräuterchampignons und Röstkartoffeln*  
29,00 €

*Schnitzel vom Brettentäler Reh in Haselnusspanade  
mit 2erlei Karotte und Pommes Dauphine*  
29,50 €

*Filet vom Freiämter Wildschwein  
mit sautierten Kräutersaitlingen, Rote Beete und hausgemachten Spätzle*  
39,00 €

## Menü der Jahreszeit

*Schinken vom Freiämter Wildschwein  
mit Johannisbeer Meerrettichmajo auf Crostini*

\*\*\*

*Fruchtiges Tomaten-Erdbeersuppe mit Olivenöl*

\*\*\*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rieslingschaum,  
mit Erbsenminzcreme dazu sautierte Tomaten und Kartoffelchips*

\*\*\*

*Sorbet oder Salat*

\*\*\*

*2erlei vom Brettentäler Rehrücken im Senf-Kräutermantel  
und mit Zwiebel Panko, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree*

oder

*Piccata von der Zucchini auf Toamtenragout  
mit gebratenen Kräuterkartoffeln*

\*\*\*

*Fetarella von der Käserei Roser  
mit Feigensenf*

\*\*\*

*Buchholzer Erdbeeren mit Sabayone und geistem Erdbeerschaum*

### **Kleines Menü**

**(Suppe, Sorbet oder Salat, Hauptgang & Dessert) 46,00€**

**Menü komplett 66,00€**

### Unsere Dessertempfehlung

<i>Früchtebecher</i>	9,00 €
<i>Gemischtes Eis</i>	5,50 € mit Sahne 6,00 €
<i>Schwarzwaldbecher</i>	9,50 €
<i>Buchholzer Erdbeeren mit Sabayone und geistem Erdbeerschaum</i>	10,50 €
<i>Mousse au Chocolat mit Pfirsichsorbet</i>	10,50 €
<i>Rhabarbar-Quarkschnitte mit Vanilleeis</i>	10,50 €
<i>Fetarella von der Käserei Roser mit Feigensenf</i>	8,50 €