

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte in drei Menüs gegliedert. Aus diesen Menüs können Sie sich selbstverständlich auch einzelne Speisen individuell zusammenstellen. Noch eine kleine Herzensangelegenheit, wir finden, dass zu viele Lebensmittel im Müllimer landen, das versuchen wir zu vermeiden. Sollte Ihnen die Hauptgangportion einmal zu klein sein, dürfen Sie gerne beim Service einen Nachservice bestellen, sollte die Portion einmal zu gross sein packen wir gerne den Rest ein.

Ihre

Marie-Luise und Max Schraner mit dem gesamten Team

Aperitifempfehlung

Sommercocktail mit Sprizz

Pinot brut 2 mit Holunder, Zitrone und Minze 11.-€

Menü Gourmet

Geflämmte Fjordforelle mit Roter Beete, Apfel und Senf

19.-€

Maisschaumsuppe mit Praline von der Merguez

15.-€

**Pot au Feu von Fisch und Meeresfrüchten
mit Safranfenchel und Sauce Rouille**

35.-€

oder

**Strudel vom Schwarzfederhuhn mit Gnocchi
und Liebstöckel-Sellerie- Crème**

35.-€

Milchschnitte mit Cashew - Crunch und Mirabelle

14.-€

Menü 4-Gang: 76.-€

Menü 5-Gang (mit 2 kleinen Hauptgängen): 89.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Menü Vegetarisch

Samosa mit Baba Ghanoush, Pimentos und Nuss – Crunch

17.-€

Cocos-Curryschaumsuppe mit Tomatensalsa und Currybisquit

13.-€

Gegrillte Wassermelone mit Kichererbsen, Bulgur
und Gemüse Gremolata- Jus

26.-€

Karamellierte Sauerrahmtarte mit Brombeere und Zitrone

15.-€

Menü 4-Gang: 65.-€

Wirtshaus Menü

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei
und Sesamgebäck

16.-€

oder

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel

16.-€

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen oder Flädle

7,50 €

Felchen mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Mandelbutter
oder

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat

28.-€

Clafoutis mit Bebenhäuser Klaräpfeln und Vanille-Eis

12.-€

Menü 4-Gang: 55.-€