

Vorspeisen

Junge Blattsalate

*in einem Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan*
€ 7,90

Wildschweinschinken - hauch dünn geschnitten
*mit bunten Blattsalaten in einer Preiselbeer- Marinade
dazu Nussbrot*
€ 9,70

Scheiben von Zitronen gebeiztem Lachs
*mit einem Salat von jungem Spinat und Pinienkernen
in Balsamicomarinade dazu ein Pfeffer- Schmand und Baguette*
€ 9,90

Carpaccio vom Thunfisch
*mit einer Marinade von Zitronengras, Limetten und Pfeffer
dazu ein bunter Salat von Meeresfrüchten und Ciabatta*
€ 9,90

Rindercarpaccio
*mit Zitrone, Kapern und gehobeltem Parmesan
dazu ofenfrisches Ciabatta*
€ 10,50

Vorspeisenvariation „Schäferberg“
*Scheiben von Zitronen gebeiztem Lachs & Garnelen am Spieß mit einem Kräuterdip
Wildschweinschinken mit Nussbrot und Tomaten mit Mozzarella und Pesto
an einem buntem Salat mit Kräutern und Sprossen*
€ 12,50

Suppen

Rahmsüppchen von Kartoffeln und Speck
mit knusprigen Kräutercroutons
€ 4,60

Hochzeitssuppe vom Rind
mit Eierstich, Flädle und Gemüsestreifen
€ 4,90

Tomatensüppchen
mit Mango und grünem Pfeffer
€ 5,00

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Streifen von geräuchertem Lachs
€ 5,30

Rahmsüppchen von Crevetten
mit Garnelen und Sesam- Wan Tan
€ 5,30

Tomatenessenz
mit einem Schaum von Parmesan, dazu gebackener Basilikum
€ 5,30

Wolfsbarsch, St. Pierre und Garnelen
*mit buntem Gemüse und Kräutern im Safransud
dazu geröstetes Brot*
€ 13,50