

## Speisenkarte 25. Februar 2026

<b>Hausgeräuchertes Schweinefilet</b>	<b>14,50</b>
<i>Selleriesalat mit Walnuss und Apfel, hausgemachter Apfelsenf und Merrettichcreme</i>	
<b>Erdnuss-Kokossuppe</b>	
<i>mit Frühlingslauch, gerösteten Erdnüssen, Schwarzwurzelchips und Baguette</i>	
	<b>7,50</b>
>><<	
<b>Geschmorter mariniertes Hokkaidokürbis</b>	<b>16,50</b>
<i>mit Honig, gebratenen Trauben, gebackenem Rucola, Thymian Creme Fraiche und Kartoffeltörtchen</i>	
<b>Grillteller mit kleinem Rumpsteak und Schweinefiletmedaillons</b>	<b>28,50</b>
<i>an Sauce Bearnaise mit Pulled Pork Praline, Röstzwiebeln, Grilltomate, Bohnenbündchen und Pommes frites</i>	
<b>Geschmorte Rinderrouladen Hausfrauen Art</b>	<b>24,50</b>
<i>in kräftiger Sauce, dazu buntes Möhrengemüse, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	
<b>Schweinefilet am Stück gebraten</b>	<b>24,50</b>
<i>mit Sauce Bearnaise, frisch gebratenen Champignons, geschmortem Wirsing, Bärlauchcreme und hausgemachte Kartoffelkrusteln</i>	
<b>Gebratene Kalbsleber</b>	<b>24,50</b>
<i>dazu Calvadosjus, Weinäpfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Im Ganzen gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	<b>23,50</b>
<i>auf Bandnudeln in milder Gorgonzolarahmsauce mit gerösteten Walnüssen, Birne und einem gemischten Salatteller</i>	
<b>Schnitzel vom Schweinerücken mit frisch gebratenen Champignons</b>	<b>19,50</b>
<i>dazu Rahmsauce, Röstzwiebeln, Pommes Frites und ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Gebratener Skrei Winterkabeljau</b>	<b>26,50</b>
<i>mit Rieslingsektsauce, geschmortem Wirsing, Safranrisotto und gebackenem Rucola</i>	
	>><<
<b>Tonkabohne-Mandeleis</b>	
<i>mit gebackenem Mandelfinancier, Zimtsahne und Zwetschgenröster</i>	
	<b>7,50</b>
<b>Zitronen Tarte mit Lemon Curd</b>	<b>7,50</b>
<i>abgeflämmt Baiser, Vanilleeis</i>	

(Änderungen vorbehalten)