

Winter-Speisekarte



Suppe

Möhrensuppe an Kokosmilch 5,50

Kraftbrühe mit hausgemachten
Maultäschle 5,50

Vorspeisen

Oliven-Trilogie (eingelegte Oliven,
hausgemachtes Olivenpesto und feinstes
Olivenöl), dazu Bauernbaguette 6,50

Winterliche Blattsalate an Himbeer-
Sauerrahm-Dressing 5,50

Feldsalat mit Rauchlachs-Streifen 7,50

Antipasti-Teller mit Schinken, Salami,
Oliven, Käse, Olivenpesto und
eingelegtem Gemüse 8,50

Fisch

Garnelen in Chili-Knoblauchöl auf
Bandnudeln mit Gemüse garnitur 14,50

Gedämpftes Lachs-Filet an Cidre-Rahm
mit Basmati-Reis 15,50

Vegetarisches

Tagliatelle mit Steinpilzen an
Rahmsauce und Parmesan 11,50

Hausgemachte Semmelknödel mit
Champignon-Ragout und Gemüse 10,50

Flammkuchen

Elsässer Art Speck und Zwiebeln 8,50

Lachs und Lauchzwiebeln 9,50

Fleisch

Hähnchenbrust an Currysauce mit Reis
und Gemüse 14,50

Qualivo-Schweinelendchen an Rahm-
Hagebuttensauce mit kleinem Saison-
Gemüse und Bandnudeln 15,50

Je nach Saison gibt es auch ein Gericht
der Woche

Leckeres aus der kalten Küche

Bunte Herbstsalate, wahlweise mit:
- karamellisiertem Ziegenkäse
- Rauchlachs-Streifen
- Hähnchenbrust je 10,50

Wurstsalat, reich garniert 8,50

Wurstsalat mit Bratkartoffeln 10,50

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit
herbstlichen Beeren 5,80

Fruchtig-sahniger Apfeltraum 5,80

Dreierlei Eissorten von Stolls Hofladen
mit Früchten 5,80

Alle Preise in Euro