



**Fruchtige Tomatencremesuppe**

mit Sahnehäubchen und gebutterten Croutons

5,80 €

**Kalbskraftbrühe in der Löwenkopfterrine serviert**

mit Fadennudeln, Kalbfleisch und Gemüse

6,20 €

**Kleiner gemischter Salat**

mit frischen Wildkräutern und hauseigenem Honig-Senfdressing

5,80 €

**In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Schwein**

klassisch überbacken, Worcester Sauce, Zitronenecke und Baguette

6,30 €

**Rote Beete Carpaccio**

mit Pflücksalat, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem frz. Ziegenhartkäse

10,50 €



**Allgäuer hausgemachte Käsespätzle**

mit gebratenen Champignons und geschmorten Zwiebeln

13,80 €

**Asiatische Gemüsepfanne „Teriyaki“**

frisches Gemüse aus dem Wok, geröstete Cashewkerne, Teriyakisoße und Reis

14,50 €

**mit Maispouardenbrust**

18,50 €

**Spaghetti**

mit Chili, Knoblauch, knackigem Gemüse und Tomatensoße

13,80 €

**mit gebratenen Black Tiger Garnelen**

19,80 €

**Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)**

mit Röstitaler, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

16,50 €

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**

unter der Kräuterkruste, Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

21,50 €



### **Schweinerückensteak „au four“**

mit Schweineragout und Käse überbacken, Buttererbsen, Kroketten und Salatbeilage

17,80 €

### **Schnitzel „Dompfaff“**

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

17,80 €

### **Höhnstedter Winzer Schnitzel**

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben, Rieslingrahmsauce, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage

17,50 €

### **Kalbstaufelspitz aus dem Wurzelsud**

mit Meerrettich-Sahne-Soße, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

18,50 €

### **Kalbsrahmgulasch „Ungarischer-Art“**

mit hausgemachten Butterspätzle und Salatbeilage

18,50 €

### **„Zwiebelrostbraten“ vom argentinischen Rumpsteak**

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus, Pommes frites und Salatbeilage

24,50 €