



Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit Kokosmilch, kandiertem Ingwer, geröstete Pinienkerne
und Baguette

6,50 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

6,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

5,20 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Wildkräutern, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

5,80 €



In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
7,90 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette
12,90 €

Carpaccio vom argentinischen Rind
in hauseigener Marinade, Pflücksalate,
gehobelter Parmesan, Feigen - Balsamico - Creme und Baguette
14,90 €



Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Wiesenpilzen und
geschmorten Zwiebeln

15,80 €

Leckere Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln,
würzigem Bergblütenkäse überbacken und Salatbeilage

16,80 €

Hausgemachte Wildmaultaschen vom Reh

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln und
französischem Weichkäse überbacken und Salatbeilage

18,50 €



Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit warmen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

18,50 €

Black Tiger Garnelen

mit Bandnudeln, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili, Rucola
und gehobeltem Parmesan

€ 23,80

Zanderfilet unter der Kräuterkruste

mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

Auf der Haut gebratenes Norweger Lachsfilet

mit Spinat - Rahmnudeln und Kirschtomaten

23,80 €



Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage

16,50 €

Klassisch gefüllte hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

21,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

21,80 €

Kalbtafelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse und
Kartoffelklößen

21,80 €



Schnitzel "Dompfaff"

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

19,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

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

18,50 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout und Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten Kartoffelbällchen

19,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca. 250gr.)

mit Schalotten - Rotweinjus, hauseigener Kräuterbutter und Bratkartoffeln

27,80 €