



Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit Kokosmilch, kandiertem Ingwer, geröstete Pinienkerne
und Baguette

6,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

4,80 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Wildkräutern, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

5,80 €



In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Steinchampignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
7,20 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Brioche
11,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hausgener Marinade, Pflücksalate,
gehobelter Parmesan, Feigen - Balsamico - Creme und Brioche
14,50 €



Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit herzhaftem Käse, frischen Wald- und Wiesenpilzen,
geschmorte Zwiebeln

14,80 €

Leckere Gemüsemaultaschen á la Chef

mit Blattspinat, Kirschtomaten und Schmorzwiebeln,
überbacken mit würzigem Bergkäse

14,50 €

Gebackene Kartoffel aus dem Ofen

mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenem Thymiangemüse
und Salatbeilage

12,80 €

Asiatische Gemüsepfanne „Teriyaki“

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

14,80 €

mit Black Tiger Garnelen

21,80 €



Ofenkartoffel mit Black Tiger Garnelen

mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenem Thymiangemüse
und Salatbeilage

18,50 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit warmen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

17,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter der Kräuterkruste, Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

22,80 €

Dorschfilet

mit gebuttertem Marktgemüse, feiner Kräuter - Rieslingrahmsauce und
Meerrettich - Kartoffelpüree

22,80 €



Oma Mariannes Eisbeinsülze
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage
15,50 €

Schnitzel "Dompfaff"
Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und
Salatbeilage
19,50 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsauce, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage
17,80 €



Geschmorte Schweinebäckchen

in eigener Sauce, mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelpüree

19,50 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout und Käse überbacken, Buttererbsen und
hausgemachten Kartoffelbällchen

18,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca. 250gr.)

mit Schalotten - Rotweinjus, gebratenen Wald- und Wiesenpilzen
und hausgemachten Kartoffelbällchen

26,80 €