



### **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 €



## **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 €