

# frische Pfifferlinge



<b>Pfifferlingcremesuppe</b> l.g.n	€ 6,90
<b>Ofenkartoffeln mit Crème fraiche und Pfifferlingen</b> l.g.n	€ 15,20
<b>Omelette gefüllt mit Pfifferlingen in Rahmsauce dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und ein Salatbouquet</b> c,g,l,n	€ 18,40
<b>Schweinerückensteak an gebratenen Pfifferlingen und Rucola dazu reichen wir Kartoffelspalten</b> l,n	€ 18,60
<b>gebratenes Hähnchenbrust Filet an einer Pfifferling Rahmsauce dazu reichen wir Kroketteen und ein Salatbouquet</b> g,l,n	€ 21,30
<b>rosa gebratenes Schweinefilet an gebratenen Pfifferlingen nappiert mit einer Sahnesauce dazu reichen wir Kroketteen</b> a,c,g,l,n	€ 20,50
<b>rosa gebratenes Rumpsteak 220 g mit Pfifferlingen und Kräuterbutter dazu reichen wir Kartoffelspalten</b> a,c,g,l,n	€ 29,80
<b>auch als Lady Version mit 180 g</b>	€ 25,80

# Speisekarte

## Suppen

Suppe der fünf Sinne  
blanchierte Tomaten mit Ingwer und Korianderblätter  
Chilli, Uraddal mit Schwarzpfefferkörner € 6,80  
(L,M)



## Vorspeisen



Serano Schinken mit gebratenen Champignons  
auf Rucola an Parmesansplittern und Chilifäden  
€ 15,50  
(H,L,G,N,L,Q)

Knackiger Salatteller „Eichenberg“  
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten,  
Gurken, Mais und Thunfisch € 14,70  
(O,G,L,M,Q)

wahlweise mit gebratenem  
Hähnchenbrustfilet € 15,90



# Speisekarte

## Hauptgericht

**Schnitzel "Wiener Art"**  
dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise  
mit Süßkartoffelpommes oder Salzkartoffeln € 15,80  
(C,E,H,L,)



**BIO-Rindfleisch-Burger - 125g** mit gedünsteten  
Zwiebeln, Saure Gurke, knackiger Salat, Tomaten  
dazu reichen Süßkartoffelchips € 16,90  
(B,C,E,L,M,N,Q)

## Argentinische Steaks



**zartes Rumpsteak 220 g** mit Kräuterbutter an  
frischem Rucola mit karamellisierten Karotten,  
Frühlingszwiebeln und Süßkartoffelpommes  
€ 25,70

**auch als Ladyversion mit 180 g** € 21,90  
(H,O,Q)

# Speisekarte

## Hauptgericht



zart gebratenes Schweinefilet dazu reichen wir  
gebratene Champignons im feinen Sahnerahm und  
Kroketten € 17,50  
(B,C,E,H)

zartes Matjesfilet geräuchert mit Buchenholz  
an Hausfrauenart dazu reichen wir Petersilienkartoffeln  
(B,E,H,L,O,Q) € 15,90



gebratener Zander 180g auf frischem  
Wurzelgemüse an Zitronenschaum  
dazu reichen wir Basmatireis € 25,00  
(H,O,)

# Speisekarte

## ayurvedische Hauptgerichte

**Buddha Bowl**  
gebratener Lachs an Sonnenblumenkernen mit  
Süßkartoffeln, frischer Mango, Blattsalat  
dazu reichen wir Wildreis € 24,70  
(I,K,N,O)

ohne Lachs € 16,60



gebratenes indisches Hähnchenbrustfilet mit  
würzigen Paprikagemüse dazu reichen wir  
Basmatireis € 16,90  
(K,O,Q)

gedünstetes Kap Seehechtfilet an  
Kokoskurkumasauce mit Knoblauch, Ingwer,  
Senfsaat und Chili dazu reichen wir  
Blattspinat und Basmatireis € 20,10  
(L,M,N,O)

## Vegetarisch/Vegan Hauptgerichte

Halloumi Burger mit Grillgemüse dazu  
reichen wir Süßkartoffelchips € 16,90

wahlweise mit veganem Käse € 15,90  
(C,H,L,N,)



# Speisekarte

## Dessert

### Himbeerparfait

zart schmelzendes Himbeerparfait mit frischem Minzpesto  
(H,I,K)

€ 8,90



auf einer Schieferplatte servieren wir  
frische Erdbeeren nappiert mit einer  
Kugel Vanilleeis, Sahnehäubchen  
(H,K)

€ 6,90

Crème Brûlée  
(E,H,Q)

€ 7,90



## Allergene Legende:

A=Roggen, B>Weizen, C=Glutenhaltige Getreide, D=Krebstiere, E=Eier, F=Erdnüsse,  
G=Sojabohnen, H=Milch, I=Kernobst, J=Süßfrüchte, K=Schalentiere, L=Sellerie,  
M=Senf, N=Sesamsamen, O=Lupine, P=Weichtiere, Q=Schwefeldioxid und Sulfite