

K l a s s i k e r

Chakalaka Wildburger

mit gebratenen Mangoscheiben, knusprigem Speck und Röstzwiebeln
an einem feurigen Dip
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

€ 15,50

Gefüllte Poulardenbrust

mit Frischkäse und Paprika
dazu Dattelsalat und Rosmarinkartoffel

€ 19,50

Gieschens Teller

Verschiedene Medaillons mit gebackenen Zwiebeln und sautierten Pilzen
an Pfannengemüse und Rotweinjus und Bratkartoffeln

€ 19,50

Rücken vom Salzgraslamm

unter der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

€ 22,50

250 Gramm Rumpsteak vom Grill

mit geschmorten rosa Champignons und Butterbohnen
an einer Rotwein-Schalottensauce und Farmerpommes

€ 24,50

S p a r g e l

**Pfund frischer Stangenspargel
mit gemischter Schinkenplatte**

o d e r

paniertem Schnitzel
mit zerlassener Butter

€ 23,50

Crêpinette vom Stangenspargel

Portion Spargel mit Hirschschinken im Crêpemantel
mit Parmesan überbacken

€ 24,50

Filet vom Wildwasserlachs

serviert mit frischem Stangenspargel

€ 25,50

Überbackene Tournedos vom Wildschwein

mit Schafkäse, serviert auf einem Ratatouille von grünem und weißem Spargel,
dazu reichen wir La Ratte-Kartoffeln

€ 25,50

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Heidekartoffeln und Sauce Hollandaise

Suppen / Vorspeisen

Bärlauchsüppchen

mit hausgeräuchertem Hirschschinken

€ 6,50

Süppchen von Karotte und Orange

mit Ingwer und Zitronen-Kokospuma

€ 6,50

Feine Spargelcremesuppe

mit Einlage

€ 6,50

Türmchen von Toscanatomate und Büffelmozzarella

mit Bärlauchpesto

an einem Salat von Wildkräutern

€ 10,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobeltem Parmesan

€ 12,50

Hausgeräucherter Hirschschinken

an einem Salat von Grünem und weißen Spargel

dazu reichen wir Baguette und Butter

€ 12,50

F i s c h

Gebratene Tranchen vom Norweger Lachs

mit Gemüse von Apfel, Birne und Fenchel

an Bärlauchreis

€ 18,50

Ganze Scholle

in schäumender Butter gebraten

serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 19,00

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet

an Safran-Vanilleschaum, gedünstetem Spitzkohl und hausgemachten Bandnudeln

€ 20,00

Ganze Seezunge

in Zitronenbutter gebraten

serviert mit Käuterkartoffeln

und einem kleinen Salat

pro 100g € 9,50

V e g e t a r i s c h / V e g a n

Veganes Kartoffeltürmchen
mit knusprigen Rösti und
tomatisiertem Gemüseragout
€ 12,00

Schafkäse mit Lauchgemüse aus dem Ofen
dazu Fruchtsenf, Balsamicoglacé und Baguette
€ 12,00

Flammkuchen
mit Birne und Gorgonzola
€ 12,50

K l e i n e r H u n g e r

Hausgemachter Wurstsalat
mit Bratkartoffeln
€ 12,00

Hausgemachte Currywurst vom Wild
serviert mit Pommes Frites
€ 12,50

Pasta Pesto
mit parfümierten Tomaten
€ 12,50

D e s s e r t

Yoghurteis im Knuspermantel
auf einem Fruchtspiegel
€ 7,00

Hausgemachtes Vanilleeis
an Salat von Erdbeeren und Minze
€ 8,50

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Vanilleeis
€ 9,00