

Hauptspeisen Fleisch Main dishes meat

Piccata von der Putenbrust
in Käse gebraten mit pikanter Paprikarahmsauce
und Gemüsereis € 13,70 / ** € 10,70
Turkey-Piccata thin turkey escalopes covered in cheese with a spicy paprika sauce
and vegetable rice

Hausgemachte Wildmaultaschen mit gebratenen Speckstreifen
auf Johannisbeersauce dazu Gemüse der Saison € 15,50 / ** 12,50€
„Wildmaultaschen“; large homemade ravioli, stuffed with minced venison, topped with
fried bacon, served on a red currant sauce and vegetables

Schweinelendchen mit Steinchampignons
in Rahm dazu feine Gemüse und Spätzle € 15,90 / ** € 12,90
Pork Tenderloins with wild mushrooms in a creamy sauce, vegetables
and “Spätzle”

Sanft geschmortes Ochsenbäckchen mit Balsamicojus,
Lauch-Speck-Gemüse und gebackener Polenta 19,50€
Braised ox cheeks with balsamico gravy, leek and fried polenta

Mais-Poulardenbrust aus dem Kräutersud
mit jungem Rahmwirsing und Steinpilzravioli € 21,20
Breast of chicken cooked in a broth of herbs with creamed savoy and chepravioli

Argentinisches Pfefferrumpsteak mit frisch geschrotetem Pfeffer,
Cognacrahm-Sauce, Speckbohnen und Schupfnudeln € 21,00
Argentinien Pepperrumpsteak with fresh grounded pepper in a creamy cognac sauce,
beans and bacon and “schupfnoodles” (made from potatoes)

Lammrückenfilet rosa gebraten
mit Kräuterkruste; an Rosmarinsauce dazu
Speckbohnen und Kartoffelgratin € 21,00
Roast saddle of lamb with a herb crust, rosemary sauce, beans and bacon
and potato gratin

Argentinisches Filetsteak mit Gorgonzola überbacken
dazu feine Gemüse und Thymian-Olivenkartoffeln € 24,00
Argentinien Fillet steak gratinated with Gorgonzola cheese, vegetables
and thyme-olive-potatoes

****Diese Speisen bieten wir Ihnen auch in reduzierter Portion an !**
****these dishes are available in smaller portion !**

Vegetarisches und Fisch Vegetarian and fish dishes

Provenzalischer Gemüseteller
Paprika, Aubergine, Zucchini und Kartoffeln mit
Kräutern und Olivenöl in der Pfanne gegart € 11,50
Provinciale baked potatoes mixed with vegetables and herbs

Hausgemachte Kürbisgnocchi
auf cremigem Spinat mit gebratenen Kürbisspalten € 14,80
Homemade Hokkaido-Pumpkin-Gnocchi
with creamed spinach and roasted pumpkin

Edelfischfilets vom Grill
an bunten Blattsalaten im Sahnedressing € 14,50
Green salad with grilled fish-fillets and prawn

Lachsklößchen auf Hummerbuttersauce dazu
Blattspinat und Basmatireis € 16,20 / **€ 13,20
Salmondumplings in lobsterbutter sauce, spinach leaf and basmati rice

Schottisches Wildwasserlachsfilet unter der Gemüsehaube
mit violetter Senfsauce und Kartoffelblinis € 20,50 / **€ 17,50
Scottish salmonfillet under a vegetables hood in a violett mustard sauce with potato thaler

Hausgemachte Safrannudeln mit in Olivenöl und Kräutern sautierten
Austernpilzen und gebratenen Garnelen € 18,50
Homemade saffron-noodles with oyster mushrooms und fried prawns

Klenerts Fischteller;
Edelfischfilets und Garnele auf Safran-Shrimpssauce
dazu Blattspinat und Basmatireis € 21,50
Klenerts fishplate; grilled fish fillets and prawn with spinach leaf and basmati rice

Kotelette vom Seeteufel mit Raucharomaten,
Sauce von schwarzem Knoblauch, Beluga-Linsen und Limonen-Tomaten
€ 24,50 / **€ 21,50
Cutlet of angler fish, black-garlic sauce, lentils and lime-tomatoes

****Diese Speisen bieten wir Ihnen auch in reduzierter Portion an !!**
****these dishes are available in smaller portion**

Endpreise inclusive Service und 19% Steuern
Price include service and 19 % tax