

Suppe & Vorspeise

- 1) Cremesüppchen vom Steinpilz mit Cognac verfeinert
dazu Tannenbaum-Croutons 3,50 €
- 2) Carpaccio vom Angus Rind mit Aceto-Vinaigrette beträufelt
dazu Ruccola und Parmesanspäne 8,50 €

Hauptgerichte

- 3) „Schlemmer-Teller“
Putensteak, Cordon bleu, Lendchen, Schweinesteak mit Röstzwiebeln
auf Pommes frites und Kenia-Bohnen 12,50 €
- 4) Kalbssteak gefüllt mit Parmesan & Parmaschinken im Eimantel gebraten
auf einer leichten Kräuterschaumsoße dazu Gemüse- Tagliatelle 13,50 €
- 5) Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
dazu Pommes frites, Preiselbeergarnitur und bunter Salatteller 9,00 €
- 6) Variation von Edelfischen mit Garnelenspieß auf Hummersoße
dazu Basmatireis und Broccoliröschen 14,50 €
- 7) Steak vom Virginia Puter mit Früchten überbacken
auf einer leichten Currysoße, dazu Basmatireis und bunter Salatteller 10,50 €
- 8) Medaillons vom Hällischen Landschwein im Speckmantel gebraten
auf Sahne- Steinpilzsoße dazu Butterspätzle und Broccoliröschen 12,50 €
- 9) zart- rosa gebratenes Rumpsteak auf Cognac - Pfefferrahmsoße
dazu Röstitaler und Gemüse 13,00 €
- 10) Aus Kramer Klett Wäldern
Reh & Schwarzwild auf Rotweinjus mit Sahnesteinpilzen
dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl 14,50 €
- 11) Rinderroulade mit Kartoffelklöße und Salatteller 8,50 €
- 12) Gänsebrust mit Kartoffelklöße und Rotkohl 9,50 €

Für unsere Vegetarier

- 13) Trilogie von der Pasta
Ricotta-Tortellini in Kräutersoße, Pilzlasagne unter der Käsehaube
und Cannelloni mit mediterranen Gemüse 9,50 €

zum Dessert

- 14) Lauwarme Zimtpflaumen mit Walnusseis und Sahne garniert 4,00 €
- 15) vor weihnachtlicher Dessertteller
eine süße Kreation des Hauses lädt zum Genießen ein 5,00 €
- 16) Espresso mit Lauensteiner Praline serviert 3,00 €