

Leckeres zum Schmausen

Caro's Dipvariation

mit frischem Baguette (Tomaten-Walnuss-Knoblauch-Butter, Spundekäs', Feigenmarmelade)

6,80 €

Miriam's Pfifferling Bruscetta auf gerösteten Baguette

mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch und frisch gehobelten Parmesan

7,80 €

Köstliche Vorspeisen

Lachs-Gurken-Tatar

vom gebeizten norwegischen Lachs, mit feinem Salat, Caesardressing, Orangenfilets und Schwarzbrot-Crumble

11,50 €

Honig-Thymian gratinierter Ziegenkäse

mit Datteln im Speckmantel, karamellisierten Nüssen, Blattsalat sowie Balsamico-Tomaten-Dressing

12,70 €

frisches Carpaccio vom Charolais Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und selbst mariniertes rotes Beet

14,90 €

feines aus dem Suppentopf

Oma Gretchen's Rinderkraftbrühe

mit handgerollten Markklößchen und Gemüsewürfeln serviert mit Brot

5,80 €

Pfifferling-Cremesuppe

aus frischen Pfifferlingen gekocht mit Focacciabrot und Tomaten-Walnuss-Knoblauchbutter

7,80 €

Unsere Klassiker

Filetgeschnetzeltes vom Kalb

nach Züricher Art mit Champignons, Zwiebeln, hausgemachten Butterspätzle und frischem Salat
18,50 €

Tafelspitz

*gesottenes Simmentaler Rindfleisch mit feiner Meerrettich-Apfel-Soße und lauwarmen
Endivienkartoffelsalat*
17,50 €

Winzerschnitzel vom freilaufenden Glücksschwein

mit Weinrahmsoße, Trauben, Champignons, Knusperfrites und knackiger Salat
16,50 €

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb, dünn plattiert mit knackigem Salat und Pommes
19,80 €

Porco Dio vom freilaufenden Glücksschwein

*mit hausgemachter Tomaten-Hackfleischsoße und Mozzarella überbacken
an in Butter geschwenkter Penne, und Rucola*
18,50 €

schonend geschmorte Schweinebäckchen

mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Rahmmöhren und Röstzwiebeln
16,80 €

Rumpsteak vom Sonnen verwöhnten Südamerikanischen Camporind 280g +
*an grüner Pfeffersoße mit Mango verfeinert dazu hausgemachte Krokette, Ofengemüse und
Röstzwiebeln*

24,50 €

auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Rumpsteak auch als Ladycut

Fritz Burger Klassik

*aus 100 % Charolais Rind im Käsebun mit Miriams „Miracle Burgersoße“,
Trüffelmayonaise, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gouda und Knusperfrites*
14,20 €

Cordon Bleu vom freilaufenden Glücksschwein

mit französischen Erbsen, dicke Pommes und Preiselbeeren
17,80 €

knackige Salate

Salatbowl

mit bunt gemischtem Blattsalat, süßem Mais, saure rote Beete,
Balsamico-Tomaten-Dressing und dicke Croutons

9,80 €

Caesar-Salat

aus Roma-Salatherzen mit Kirschtomaten, feinen Champignons,
gehobeltem Parmesan und Croutons

11,80 €

Ihren Salat können Sie verfeinern mit:

Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse + 4,80 €

3 Wildfang Riesengarnelen in Sesam-Tempurateig ausgebacken + 8,50€

Teriyaki-Hähnchenbruststreifen mit Cornflakes paniert + 6,00 €

frische Pfefferlinge + 8,50 €

Aus Fluss und Meer

gegrillter Lachs

mit Ofengemüse, Süßkartoffelpommes und leckerem Sauerrahmdip

19,50 €

Forellen aus der Klosterfischerei in der Eifel

knusprig gegrillt mit knackigem Salat, Dampfkartoffeln und zerlassener Mandelbutter

17,50 €

Tagesfischempfehlung

verraten wir Ihnen gerne

Pasta mit Herz

selbstgemachte Butter-Käsespätzle - Hüttenstyle

hausgemacht mit Apfelkompott und Röstzwiebeln

11,50 €

handgemachte Gnocchi

mit feiner Tomaten-Hackfleischsoße, frischer Kresse, Parmesan und Blattsalat

14,80 €

Penne mit gebratenen Pfifferlingen

in Kalbsrahmsoße mit Rucola, Parmesan und gegrillten Tomaten

17,80 €

Gerne servieren wir Ihnen die Penne auch vegetarisch

Feines aus der Zuckerküche

Riesling Weinschaumcreme

mit frischem Obst der Saison, Rahm und Baiser

5,80 €

Vanille Crème-Brûlée

mit hausgemachtem Maracujaeis

7,80 €

Rote Beerengrütze

mit Vanillefla und Erdnusskrokant

7,50 €

frischer Obstsalat

mit hausgemachten Fruchtsorbet und Baiserdrops

6,80 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

3,80 €