



Kein Genuss ist vorübergehend:
denn der Eindruck, den er zulässt, ist bleibend

Erbsencremesüppchen
mit Gemüsechip & gerösteten Croutons
6,80 €

Kraftbrühe vom Angus Rind mit allerlei Einlage
Gemüsejulienne & Gartenkräutern
6,80 €

Graved~Lachs auf **S**chweizer Rösti
mit cremigen Schmanddipp getoppt
an einem Nest von allerlei Wildkräutersalaten
Vorspeisenportion mit 2 Röstis 12,50 €
Probierportion mit 1 Rösti 8,50 €

Sabate -quer durch den Garten-

Salatplatte ~Vier Jahreszeiten~
mit allerlei Rohkost-, Blatt- & Wildkräutersalaten quer durch den Garten
an einem Sesam~Honig Dressing, mit karamelierten Nüssen, Parmesan & Baguette
15 € als Probierportion 11,50 €

gerne bereichern wir ihren Salat
mit geräucherten Graved Lachs oder Tranchen vom zarten Hähnchenfilet
19,50 € | 16,50 € 19,50 | 16,50 €



Das Beste aus Töpfen und Pfannen

*Tue Deinem Leib Gutes,
damit Deine Seele Lust hat darin zu wohnen.*

Zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken
~Champignons a la creme~
buntes Gemüsebukett,
Steakhouse~Pommes & jahreszeitliche Salate
18,90 €

Medaillons vom Jungschweinefilet
unter einer Speckkruste auf Wirsingrahm
an einer feinen Portweinsauce
Schweizer Röstli & allerlei Salate
22,50 €

Hähnchenbrustfilet
unter einer Käsehaube mit Preiselbeeren
Marktgemüse, Kartoffelkroketten
und knackige Frühlingssalate
20,00 €

Argentinisches Angus Rumpsteak (ca.250 Gr.)
rare | medium | oder well done gebraten
unter einer Schalotten-Kräuterkruste
Steakhouse~Pommes & Marktgemüse
dazu Salate quer durch den Garten
34,50 €

Heilbuttfilet
an einer leichten Limetten-Buttersauce
mit allerlei Marktgemüse
Butterkartoffeln & Salate der Saison
27,50 €

Bei einer Umbestellung auf Röstkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 3 € p. P.



~So schmeckt der Ringgau~

Nach einem guten Essen könnte man jedem vergeben,
selbst seinen eigenen Verwandten.

Hausmacher ~Rußwurst~ aus dem Backofen
nach Oma's altem Rezept
mit deftigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
dazu Grüne Soße mit Ei
~Ein Muss für Genießer der regionalen Küche~
17€

~**F**asanenhofbrätle~ in der Gußpfanne serviert.
Mariniertes Schweinenackensteak
mit Zwiebeljulienne & Kräuterbutter
Kartoffelspalten und bunte Marktsalate
19,80€

~Vegetarisch~

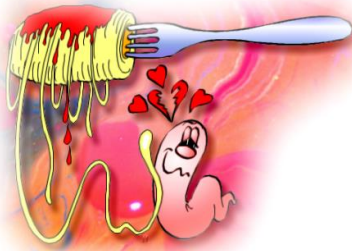
Tortellis mit einer Limettenfüllung an brauner Butter
warme Babytomaten, Parmesanspänen & Rucola
dazu knackige Gartensalate
17,50€

Kartoffel~Kürbis Röstis
mit Marktgemüse belegt & Käse gratiniert
dazu Salate der Saison
16,50€

~Süßes für Sünder~

Arrangement von ~Dreierlei süßen Sachen~
an einem kleinen Obstdialog
8,50€

Schokoladensoufflé
an einem cremigen Bourbon~Vanilleeis
mit feinen Früchten garniert
7,50€



Bandnudeln
mit fruchtiger Tomatensoße

6,50 €

Kleines Schnitzel
mit Pommes & buntes Gemüse

9,50 €



Fischstäbchen
mit Pommes frites &
Karottensalat

7,50 €



Alle Kids die Ihren Teller
leer gegessen haben,
bekommen eine tolle
Überraschung.

