

Suppen

Süßkartoffel-Limettencremesuppe mit Kokosmilch 5,50 €

Vorspeisen

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan ^(g,17) 12,50 €

„Sommer-Wrap“ mit Guacamole-Schmandcreme, Eisbergsalat, Ziegenkäsecrumble und Tomaten an Salatbouquet ^(a,f,g,i,l,8,2,17) 12,80 €

Gebackene Falafelbällchen mit pikantem Couscoussalat und Joghurt-Minz-Dip ^(g) 13,80 €

Salate

Rosa gebratene Tranchen aus der Rinderlende vom Hofgut Schwaige auf bunter Salatvariation mit Kürbiskerndressing ^(c,i) 18,50 €

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse, Thymianhonig und Austernpilzen ^(a,g,i,l,17) 16,20 €

Großer Salatteller mit Mango-Kokosdressing, Granatapfelkernen, gerösteten Kürbiskernen und gebratener Hähnchenbrust ^(h) 15,20 €

Großer gemischter Salatteller 9,00 €

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

Dressing zur Wahl: Kürbiskerndressing, Balsamico, Mango-Kokosdressing

Pasta und Vegetarisch

Pasta Pesto Rosso mit getrockneten Tomatenstreifen, Cashewkernen, Rucola und Parmesan ^(a,c,e,17) 13,80 €

Nudeltaschen mit Zucchini/Sesam gefüllt in Salbeibutter mit Pak Choi, glasierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^(a,g,h,17) 15,50 €

Veganes Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln, Karotten, Kokosmilch, Ingwer und Koriander, dazu Baguette ^(h,f) 12,80 €

Ludwig Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter geschwenkt
mit gebratenen Grenaillekartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren
und kleinem gemischtem Salat ^(a,c,g,13)
22,50 €

Rosa gebratenes Rinderlendensteak 180g mit Portwein-Zwiebelsauce,
hausgemachten Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln ^(a,g,i,j,l)
23,90 €

Ofenkartoffel gefüllt mit Avocadoschmand, gegrillten Hähnchenbruststreifen
und sautierten Austernpilzen an Salatgarnitur ^(a,f,g,j,i,l,8,2,4)
15,20 €

Desserts

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8)
9,50 €

Gateau au chocolate –
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanilleeis ^(c,g)
7,80 €

Süßwein

Santo Vino Vino liquoroso „Villa Pocini“
0,1l 3,50 €

Trebbiano, Malvasia Nera, Italien Toskana

Bernsteinfarben mit orangen Reflexen, im Bukett Karamell- und Nussnoten, etwas Vanille, am Gaumen
nissige fruchtsüße balanciert durch eine gute Säurestruktur, lang anhaltende nussige Süße. (Sulfite)

Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Kuchen

Steaks

Rinderfiletsteak 200 g	27,50 €
Ladysteak vom Rinderfilet 120 g	16,80 €
Hähnchenbrust 160 g	12,80 €
Rinderlendensteak vom Hofgut Schwaige 200 g	22,00 €

Steaks werden mit einer geheimen Rezeptur ^(l,) gewürzt und mit Kräuterbutter^(g), BBQ-Sauce^(i,k,2,) und Sourcreme^(a,f,g,j,i,l,8,2,) serviert

Steakbeilagen

Ofenkartoffel mit Sourcream ^(a,f,g,j,i,l,8)	6,50 €
Pommes Frites	5,70 €
Grillgemüse	6,90 €
Knoblauchbutterbaguette ^(a,g)	4,20 €
gebratene Grenaillekartoffeln ^(g)	4,50 €
gebratene Rosmarinkartoffeln ^(g)	4,50 €
Kleiner Salat	5,80 €
Süßkartoffelpommes	6,80 €

Allergene und Zusatzstoffe

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:
Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
17 = Rohmilchkäse a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
b – Krebstiere c – Eier d – Fisch e – Erdnüsse f – Soja g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i – Sellerie j – Senf k – Sesamsamen l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten) m – Lupinen n – Weichtiere