

Speisekarte

gültig ab 27.03.19

Suppe

Kalbsbrühe mit Flädle

4,50

Bärlauchcrèmesuppe

6,00 €

Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

3,50 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

3,50 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

4,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

5,50 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

7,50 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney

(Kichererbsenbällchen, Zucchini-Mozzarellaaröllchen, Gemüse-Pilzsäckchen,

Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarellaespieß mit Pesto)

6 Teile, 9,00 €, 24 Teile, 30,00 €

Salate

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und Räucherforelle

8,00 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

8,50 €

Wildkräutersalat mit Felafel und Minzjoghurt

10,50 €

Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse, Ingwer, Kirschtomaten
und Bratwürsten vom Rhöner Wildschwein, dazu Feigensenf

11,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto

und Parmesan

8,00 €

Auberginenmus mit Salat

8,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

8,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

Hausgemachtes Roastbeef (kalt vom Rhöner Biorind) mit Frankfurter Grüner Soße

und Rosmarinkartoffeln

12,00 €

Forelle „Müllerinnen Art“ mit gerösteten Mandeln und Butterkartoffeln

12,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

15,50 €

Edelragout vom Rhöner Wild (Hirsch oder Wildschwein, je nach Jagderfolg)

in Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl

15,50 €

Desserts

Crème Brûlée

5,00 €

Wir verzichten auf jede Art von Geschmacksverstärkern und legen großen Wert darauf,
dass unsere Lebensmittel nachhaltig hergestellt und transportiert werden.

Für Ihre privaten und betrieblichen Feiern erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles
Angebot.