

## WAS KLEINES VORAB

---

<b>Der gemischte Beilagensalat</b> traditionell angemachte bunte Salate mit Hausdressing und Croutons	€ 5,20
<b>3 gebratene Jacobsmuscheln</b> Selleriecreme, Blumenkohl und Granatapfel und Wildkräuter	€ 12,00
<b>Geräucherter Wildlachs</b> auf kleinen Kartoffelplätzchen Salat und Sauerrahm	€ 12,50
<b>Feldsalat Blutwurst</b> gebratene Blutwurst, karamellisierte Äpfel	€ 10,00
<b>Gebratene Garnelen und Nudeln</b> gebratene Garnelen, Fadennudeln, Avocado und Apfelvinaigrette	€ 13,00

## UNSERE LIEBSTEN SUPPEN

---

<b>Mutters Hochzeitssuppe</b> mit guter Einlage	€ 6,00
<b>Silvios Rieslingrahmsuppe</b> mit frittierten Semmelklößen, Frühlingslauch und Karotte	€ 7,00

# FLESCH MUT UP DEN DISCH

(Fleisch muss auf den Tisch)

---

<b>Kalbsrücken</b> Saftiges Kalbsrückensteak mit handgeschabten Spätzle, Rahmsöße und gemischter Salat	€ 25,50
<b>Zarte Rinderzunge und Petersilienwurzel</b> mit heller Soße aus dem eigenen Fond und Kartoffelgnocchis	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel und Preiselbeeren</b> natürlich vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat	€ 18,50
<b>Geschmorte Rehschulter</b> auf Weizenrisotto und Pfifferlinge	€ 21,00
<b>USA Rinderfilet vom Black Angus Rind/Garnele/Trüffelkäse</b> auf einem Rösti von Karotte und Kartoffel und Spinat,	€ 34,00
<b>3 Saftige Schweinefilets im Speckmantel/Pfifferlinge</b> mit Pastinake und Pfifferlinge in Rahm	€ 23,50
<b>USA Roastbeef vom Black Angus Rind 250g</b> mit Pommes traditionell geschnitten, Sauerrahm und Barbecuezwiebel und gemischte Blattsalate	€ 26,00
<b>Zarter Lammrücken</b> zwei Biokarotten aus dem Ofen und Kartoffel-Schmorziebelgratin im Hefeteig	€ 29,50

## ICH LIEBE FISCH

Immer nur ein Gericht der Frische wegen

---

**Lachs und Kräuter** € 24,00  
sanft gegarter Lachs mit unter der Kräuterkruste, Kartoffelpüree,  
Schnittlauchsoße und Zucchini

## OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

---

**Großes Schweizer Rösti** € 16,00  
mit gebratenen Pilzen, Creme Fraiche und zwei Spiegeleiern

**Linguine** € 14,50  
in leichter Gorgonzolasoße und Spinat und Cherrytomaten

**Risotto, Bärlauch und Wildkräuter** € 14,00  
cremiges Risotto mit nach Art des Hauses auf einem Bärlauchsud und Wildkräutersalat

## SÜßIGKEITEN

---

Dessert vom Weinbergpfirsich	€ 7,50
Colonell (Zitronensorbet und Zitronenwodka)	€ 4,50
Creme Brulee dunkle mousse au chocolat und Portweineis	€ 7,50
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille und Apfel	€ 7,50

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN ABEND  
UND EINEN GUTEN APPETIT!**

**IHRE FAMILIE WINKELHORST UND TEAM**

# Liebe Gäste,

wir weisen darauf hin dass wir mit Geschmack und Gefühl unsere Gerichte zubereiten.

Aus diesem Grunde kann es vorkommen, dass sich die Rezepturen schnell und spontan ändern und somit auch immer wieder Allergene verarbeitet werden.

---

## Die da wären:

Sellerie, Weichtiere

Fisch, Sesam

Nüsse, Soja

Eier, Senf

Erdnuss, Lupinen

glutenhaltiges Getreide

Milcherzeugnisse, Krebstiere

Sulfite

# Dear guests,

we point out that we prepare our dishes with taste and feeling.

For this reason, it can happen that the recipes change quickly and spontaneously and thus allergens are processed again and again.

---

That would be:, celery

Molluscs, fish

Sesame, nuts

Soy, eggs

Mustard, peanut, lupins

gluten-containing cereal

milk products, crustaceans

sulfites