

## UNSERE COCKTAILEMPFEHLUNG

**„Lillet Wild Berry“**  
*erfrischend, fruchtig und beerig  
im Geschmack € 6,50*

**Orangencocktail**  
*mit Crushed Ice und Beerenmark € 5,50*

## PFIFFERLINGSZEIT

**Gratinierte Pfifferlinge**  
*an Kartoffelrösti*

**als Vorspeise**  
€ 14,50

**als Hauptgericht**  
*mit sommerlichem Salat*  
€ 22,50

**Rahmsuppe**  
*von frischen Pfifferlingen € 7,50*

**Gebratenes St. Petersfischfilet**  
*mit Butterpfifferlingen, Kartoffelplätzchen, sommerlicher Salat € 28,-*

## MENÜ 1

**Pfifferlinge im Crêpe**  
*mit Räucherlachs € 14,50*

\*\*\*

**Rehsteaks vom jungen Bock**  
*an Cassissauce, Pfifferlinge, Kartoffelplätzchen € 28,-*

\*\*\*

**Frische Erdbeeren**  
*mit Vanilleeis, Eierlikörsahne € 8,50*

€ 46,-

## SALATE

### Knackige Salatvariation

*mit Pinienkernen und gebratener Poulardenbrust*

€ 15,50

### Vitalsalat „Lammfilet“

*mit zweierlei Schafskäse und Kräutercreme*

€ 16,50

### „Sommersalat“

*mit gratiniertem Ziegenkäse auf Apfelspalten*

€ 15,50

### Salatvariation „mediterran“

*u.a. mit Mozzarella, Zucchinipätzchen, Schinkendattel*

€ 16,50

## SUPPEN

### Westfälische Kartoffelrahmsuppe

*mit Schinkenstreifen*

€ 6,50

### Rahmsuppe von Sommertomaten

*mit Reibkäse und Basilikumpesto*

€ 7,50

### Rahmsuppe von Zuckerschoten

*mit Hummercreme und Garnelen*

€ 8,50

## VORSPEISEN

Unsere Hausspezialität

### Weinbergschnecken im Speckpfannkuchlein

*mit Knoblauchbrösel überkrustet*

€ 14,-

### Gebratene Riesengarnelen

*im Speckmantel an Zucchinipuffer*

€ 16,-

## REGIONALE GERICHTE ...

### Omas Schnitzel

*paniert, vom Schweinelendchen  
Schmorzwiebeln, Pommes frites, gartenfrischer Salat*  
€ 14,50

### Allgäuer Schnitzel

*überbacken mit Tomaten und Käse, Pfefferrahmsauce  
Kartoffelkroketten, gartenfrischer Salat*  
€ 15,50

### Wildragout

*in herzhafter Sauce, frische Pilze, gefüllte Birne  
hausgemachte Eierspätzle, bunter Mischsalat*  
€ 17,50

### Pfeffersteak vom Rinderrücken

*Pfannengemüse, Bratkartoffeln, gartenfrischer Salat*  
€ 25,50

### Gebratene Poulardenbrust

*an Lauch-Rahmnudeln mit Pinienkernen, gartenfrischer Salat*  
€ 15,50

## ... AUCH VEGETARISCH

### Gebratene Bandnudeln

*mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten, bunter Saisonsalat*  
€ 14,50

### Zucchiniplätzchen

*an Kräutercreme, Ziegenfrischkäse, bunter Mischsalat*  
€ 14,50

### Hausgemachte Eierspätzle

*mit Reibkäse und frischem Gemüse in Rahm, bunter Mischsalat*  
€ 14,50

## UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS FLUSS UND MEER ...

**Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel**  
*an Lauchgemüse, Zucchiniplätzchen, bunter Mischsalat*  
€ 28,-

**St. Petersfisch-Filet auf Wokgemüse**  
*Kartoffelplätzchen, gartenfrischer Salat*  
€ 28,-

**Thunfischsteak in Sesamkruste**  
*an Zuckerschotengemüse, Kartoffelplätzchen, bunter Mischsalat*  
€ 28,-

## ... UND AUS DEM STALL

**Feinstes Lammfilet „provencale“**  
*mit Knoblauch, Tomaten, südfranzösischen Kräutern*  
*Bündelböhnchen, Kartoffelgratin, bunter Mischsalat*  
€ 30,-

**Medaillons vom Rind und Schwein**  
*an zweierlei Saucen, Bündelböhnchen, Schmelztomate*  
*Kartoffelgratin, bunter Salat*  
€ 24,50

**Rinderfilet „bordelaise“**  
*mit Rotweinjus, Sommergemüse, Bratkartoffeln, kleiner Mischsalat*  
€ 34,-

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet**  
*in Cognac-Pfefferrahm, frische Pilze, Kartoffelrösti, bunter Mischsalat*  
€ 24,50

## DESSERTAUSWAHL

Unser Hausrezept

**Pflaumengratin**

*mit Zimteis*

€ 8,50

**Bayrisch Vanillecreme**

*mit Beerenmark und Erdbeeren*

€ 7,50

**gefüllter Schokomuffin**

*mit flüssigem Kern, Cremeeis*

€ 8,50

Einfach lecker!

**Vanille-Sahne-Quark**

*mit frischen Beeren*

€ 7,50

**Zitronensorbet**

*mit Pistaziensirup*

€ 8,50

**Frische Erdbeeren**

*mit Vanilleeis, Eierlikörsahne*

€ 8,50