

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

- nach Art des Hauses mariniert -
oder

- mit Olivenöl, dunklen Balsamico
und Gewürzsalz zum selbst marinieren -

11,90 €

Duett von Räucherlachstatar und Lauchquiche

mit Sauerrahm, Limette
und marinierten Wiesenkräutern

6,50 €

Hausgemachte Ziegenkäseravioli

glaciert mit Waldhonig,
auf gebratenen Apfelscheiben
und kleinem Wintersalat

9,80 €

Kleine Salatvariation

mit Pinienkernvinaigrette
und frischem Parmesan

5,60 €



Suppen

Topinamburschaumsuppe
mit Speck und Kresse
6,50€

Geflügelconsommé
mit kleinem Ravioli,
Chili und Koriander
6,50 €

Curry – Zitronengrassuppe
mit gebratenen Garnelen
7,50 €

Hauptgerichte

- Fleisch -

Gebratenes Entrecote
auf Rosmarinkartoffeln,
mit Rucolasalat, Pinienkernen
und Parmesan
18,70 €

Gebratene Maispouardenbrust
auf Ratatouille
und schwarzen Tagliatelle
17,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel
auf gebratenem Semmelknödel
und winterlichem Gemüse
16,50 €

Tournedo vom Rinderfilet
mit Kräutergnocchis, gebratenem Romanesco
und confierten Tomaten
19,00 €

Gebackener Rehrücken
unter einer Orangenkruste
auf Apfel- Speckrisotto,
mit glacierten Kirschen
23,00 €

Hauptgerichte

- Fisch -

Gebratenes Zanderfilet
mit Cremolata
auf Selleriepüree und Rosmarinkartoffeln
16,50 €

Confiertes Lachsfilet
auf Artischockenravioli, Zwiebelconfit
und Blattspinat
17,00 €

- Vegetarisches Gericht -

Spagetti „Don Vito“
mit getrockneten Tomaten, Chili,
Basilikum und Parmesan
11,50 €

- Salat -

Variation von Blattsalaten
und kleinem Antipasti
mit gebratenen Putenbruststreifen,
Preiselbeeren, Pinienkernvinaigrette
und Parmesan
11,80 €

Dessert

„Einem Klassiker wird's zu kalt“

Glacierte Bratapfelraviolis

in weißem Schokoladenschaum
mit Kardamom und Zimt

6,00 €

„Hörnitzer“ Quarksoufflé“

mit marinierten Orangenfilets
und Cassissorbet

7,00 €

Hausgemachte Nougattarte

mit Pinienkernen, Waldfruchtgelee
und heißen Kirschen

7,00 €

Zimt Brûlée

mit lauwarmen Apfelkompott

6,50 €

Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,70 €	Pott Schwarzer Tee	2,20 €
Kännchen Kaffee	3,20 €	Pott Kräutertee	2,20 €
Cappuccino	1,80 €	Pott Sommerbeerentee	2,20 €
Tasse Kaffee Hag	1,60 €	Pott Pfefferminztee	2,20 €
Espresso	1,60 €	Pott Kamillentee	2,20 €
Irish Coffee	3,50 €	Pott Roibostee	2,20 €
Tasse Trinkschokolade + Sahne	2,50 €	Pott Grüner Tee	2,20 €
Glas Milch 0,25l	1,00 €	Pott Grog mit 4 cl Rum	2,80 €
Pott heiße Zitrone	1,60 €	Pott Glühwein	2,20 €