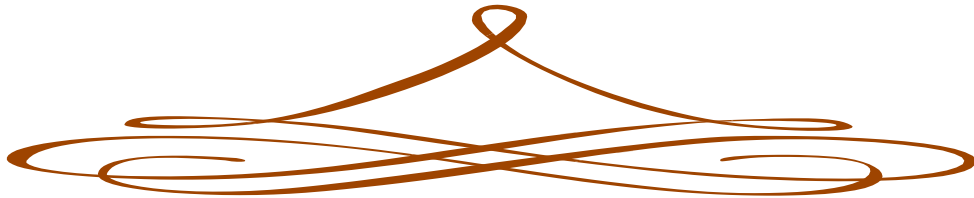


Suppen

<i>Consommé mit Flädle</i>	5,80 €
<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	7,80 €
<i>Zitronengrasssuppe mit gebratenem Lachs</i>	10,80 €



Vorspeisen

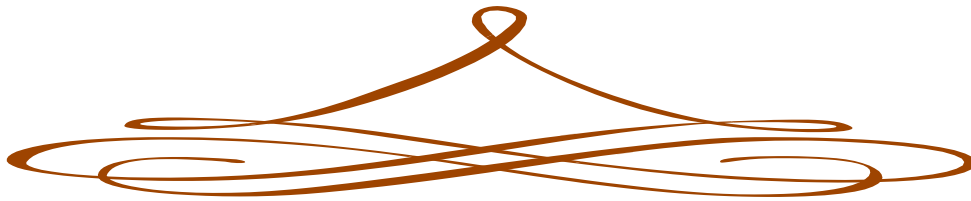
<i>Kleiner gemischter Salat</i> 1/2/3/9	6,80 €
<i>Neuershauser Blattsalat mit Balsamicodressing, Datteltomaten und Grana Padano</i> 1/3	8,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i> 2/3/9	15,80 €
<i>Ziegenfrischkäse von Monte Ziego (Demeter) mit Stachelbeer- Himbeerchutney, Haselnüsse und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	14,80 €
<i>Vitello vom Kalbsrücken an Kräuterschmand, geschmorter Aubergine, Datteltomaten, Monte Ziego und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	18,80 €
<i>Gebratene Gambas mit geschmorten Tomaten, Olivenfoccacia Büffelmozzarella und Neuershauser Salat</i> 1/2/3/9	18,80 €

Unser kleines Menü 37,-

*Geräucherter Lachs an Kräuter- Meerrettichsauce
auf Gemüsesalat und Baby Leaf*

*Maispouardenbrust an Spätburgunderjus mit Pfifferlingen
Gemüse und Kartoffelpüree*

*Geeister Cappuccino mit Amaretto
und geschlagene Sahne*



Vegetarisches Menü 35,-

*Neuershauser Blattsalat mit mariniertem Gemüse
und gerösteter Buchweizen*

*Pfifferlingrisotto mit Grana Padano,
Tomatensalsa*

Crème Brûlée mit Früchten und Sorbet

Gourmetmenü

*Vitello vom Kalbsrücken an Kräuterschmand, geschmorter Aubergine,
Datteltomaten, Monte Ziego und Neuershauser Salat*

1/2/3/9

Zitronengrasssuppe mit gebratenem Lachs

*Thunfisch an Zitronen- Tomatenolivenöl
mit Gemüse und Kalamataolivenrisotto*

*Panna Cotta mit Nektarinenragout
und Himbeersorbet*

3 Gänge ohne Zwischengericht 58,- €

4 Gänge 65,- €

Da alle unsere Saucen mit Wein hergestellt sind, enthalten diese Sulfite.

Fleisch

„Löwen Hexe “

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites
1/3

Mentüportion 15,80 €

18,80 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat
1/2/3/9

16,80 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten
1/3

23,80 €

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit hausgemachten Spätzle

26,80 €

Kalbsplätzchen mit Pfifferlingen an Rahmsauce
Gemüse und hausgemachte Spätzle

Mentüportion 22,80 €

24,80 €

Rib Eye Steak an Pfefferrahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln

27,80 €

Rinderfilet an Spätburgunderjus
mit breiten Bohnen und Rahmkartoffeln

Mentüportion 30,80 €

34,80 €

Fisch

Gebatener Lachs und Gamba an Currysauce
mit Gemüse und Basmatireis

27,80 €

Thunfisch an Zitronen- Tomatenolivenöl
mit Gemüse und Kalamataolivenrisotto

29,80 €

Pfifferlinge

Pfifferlinge mit Junglauch, Tomaten,
Ruccola und hausgemachte Grana Padano Nudeln

19,80 €

Pfifferling „Teufels Art “ pikant gewürzt im Kräuterpfannkuchen

19,80 €

Pfifferlingrisotto mit Grana Padano und Tomatenbalsamicosalsa

19,80 €

Da alle unsere Saucen mit Wein hergestellt sind, enthalten diese Sulfite.

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Panna Cotta mit Nektarinenragout und Himbeersorbet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Hausgemachtes Katalanisches Parfait mit Mirabellenragout und Schokoladenkuchen</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,00 €</i>

Hausgemachtes Eis

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	<i>5,80 € 6,80 €</i>
<i>Kindereis „Haribo“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>7,80 €</i>
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	<i>8,80 €</i>
<i>„Baileys Becher“ Nougat-, Vanilleeis mit Baileys und Sahne</i>	<i>8,80 €</i>
<i>„Nussbecher“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	<i>8,80 €</i>