

Suppen / Vorspeisen

Knoblauchsuppe mit Croutons	4,50 €
Kraftbrühe „Dubarry“ mit Blumenkohl, Eierstich und Reis	4.50 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast	6,50 €
Honigpilze Champignons mit Schinkenwürfeln und Honig in Sahnesoße	5.80 €
Gebackener Büffelmozzarella mit Rucola, Pesto und knusprigen Tramezzinoecken	7.50 €
Caesar Salad mit Kirschtomaten, Croutons und gebratenen Hühnerbruststreifen	8.90 €

Hauptgerichte

Blumenkohl- Reis	15,50 €
Blumenkohlröschen in Sahnesoße mit getrockneten Aprikosen, Birnenspalten, Tomaten und Reis	
Süßkartoffel - Curry	15,90 €
mit Paprika, grüne Sojabohnen, Zucchini und Zwiebeln	
Ravioli Pomodoro	17,90 €
mit Garnelen und Pesto	
Gebratenes Zanderfilet	18,40 €
auf Rahmchampignons und Kartoffelwedges	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	18,50 €
umlegt mit Romanescoröschen dazu Basmatireis und Tomatenbutter	
Geschmorter Hirschsauerbraten	17,80 €
mit Rosenkohl und Kartoffelstampf	

Schnitzel	15,90 €
mit Blumenkohl , sc. Hollandaise und Kartoffeln	
Schnitzel „Rosengarten“	16,90 €
belegt mit Zwiebeln, Bacon dazu Rosenkohl und Kartoffelwedges	
Schweinesteak	16,50 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Erbsen und Pommes	
Wildschweinrückensteak „Nussknacker“	19,80 €
mit Aprikosen-Haselnussbutter dazu Zuckerschoten und Pommes	
Schweinemedailleurs „Jäger Art“	16,90 €
mit Rahmchampignons, Kräuterbutter und Röstinchen	
Schweinemedailleurs	16,90 €
mit Kirsch- Pfeffersoße, Rosenkohl und Zapfenkroketten	

Kasselersteak 15,50 €
mit Rosenkohl und Kartoffeln

Rinderroulade 17,20 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratene Hühnerbrust 16,90 €
mit Tomate und Büffelmozzarella gratiniert dazu
Zuckerschoten und Zapfenkroketten

Hühnerbrust „Gipfelstürmer“ 16,90€
mit Birnen-Senfsoße, Erbsen und Haselnussspätzle

Zimtschweinebraten „Valle d’Auge“ 17,20 €
Geschmorter Schweinenacken mit
Knoblauch-Zimt-Apfel-Aroma dazu Rotkohl und Kartoffeln

Rumpsteak „Pfeffermühle“ 21,70 €
mit geschmolzenen Zwiebeln, Pfeffersoße und Pommes

Rumpsteak 21,70 €
mit Champignons, Knoblauchsoße und Kartoffelwedges

Spezialitäten des Hauses

- Spätzlepfanne 17,20 €
mit gebratenen Hühnerbruststreifen und buntem Gemüse
in Apfel-Zimtsoße
- Schnitzelpfanne 17,50 €
gebratene Schnitzel vom Schwein und Kasseler mit
Rosenkohl, Pfeffersoße und Pommes
- Steakpfanne 20,90 €
gebratene Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen
mit Rahmchampignons, Pfeffersoße und Röstinchen
- Schweinefiletpfanne 17,70 €
gebratene Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, Champignons
in leichter Senfsoße und Zapfenkroketten
- Spezialpfanne „Kaminfeuer“ 21,50 €
gebratene Wildschweinsteak und Schweinemedaille dazu
Blumenkohl und Romanesco und Mandelbällchen

Dessert und Heißgetränke

Gemischtes Eis	4,60 €
3 Kugeln Eis mit Waffelmütze und Sahne dekoriert	
Schweizer Schokoladenteller	5,90 €
zarte Schoko- und Vanilleeiscreme, garniert mit Sahne und Eierlikör im Waffelbecher	
Warmer Apfel- Zimtmuffin	5,90 €
mit Birnenspalten, Pistazieneis und Sahnedekor	
Nougat- Lasagne	6,30 €
auf Kirschspiegel mit Sahne	

Essen nicht geschafft?

Gerne packen wir es Ihnen ein, dafür berechnen wir jeweils 0,50€

Tasse Kaffee	2,10 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,10 €
Heiße Milka Schokolade	2,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €

Heißgetränke

Zitronen- Orangen- Punsch
Apfelsaft, Zitrone, Orange, Rum

5,10 €

Winter- Aperol
Weißwein, Apfelsaft, Aperol, Holundersirup

5,90 €

Glühbirne
Birnensaft, Rum, Sahne

5,90 €

Apfelstrudel
Apfelsaft, Malibu, Zimt, Sahne

5,90 €

Met
Honigwein

4,50 €