

⭐ Vorspeisen

Maronencremesuppe

Feincremige Wintersuppe mit Portwein, serviert mit ofenwarmem Baguette (2,23)

9,90 €

Feldsalat mit Speck und Croutons

Zarter Wintersalat mit knusprigem Speck & hausgemachten Croutons (3,4,6)

11,90 €

Rote-Bete-Salat

auf Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Granatapfelkernen

19,90 €

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat (3,4,6)

29,90 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

in feiner Calvados-Creme, serviert mit Kartoffelrösti (2,23)

25,90 €

Hähnchenbrust

auf Champignon-Walnuss-Ragout & Jasminreis (2)

24,90 €

Tagliatelle Mediterran

mit rotem & grünem Pesto, pikanten Garnelen dazu Grana Padano

24,90 €



Hauptgerichte

Hirschgulasch in Wacholderrahmsauce

mit Butterspätzle & Preiselbeeren

– ein klassisches Festtagsgericht (2,23)

28,90 €

Fischspezialitäten

Fisch-Duett: Lachs & Zander

auf Wirsinggemüse mit Butterkartoffeln

31,90 €

Duett von Maronen- & Steinpilz-Ravioli

auf aromatischem Maronenragout & Grana Padano

(2,23)

24,90 €

Desserts

Bratapfel „Winterzauber“

saftig gebacken, gefüllt mit Walnüssen, Zimt & Honig,

dazu Vanilleeis & Vanillesauce

9,90 €

Lebkuchen-Tiramisu

im Glas

10,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Zwetschgenröster & Vanilleeis

(1,4)

9,90 €

Walnuss-Spinat-Taler mit Emmentaler

in Butter gebraten, auf Maronenragout

dazu Grana Padano (2,23)

23,90 €

Rumpsteak vom Black Angus

mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu

knusprige Bratkartoffeln (2,23)

32,90 €

MaRuBa-Salat

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing, mit gebratenen Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailltomaten und Grana Padano (3,4,6)

24,90 €

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel 7. koffeinhaltig 8. Chininhaltig 9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1. Gewachst 10.2. Taurin 23. Schwefeldioxide und Sulfite