

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotcroutons in Apfel-Joghurtdressing	5,90 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobelem Parmesan	10,90 €
		- mit gebratenen Riesengarnelen	16,90 €
grüne Erbsencrèmesuppe mit cremigem Ziegenkäse	5,90 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,90 €
		- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	15,90 €
kleine Portion Erbsencrèmesüppchen	2,00 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	19,90 €
		- mit gebratenem Kräutertofu	13,90 €
gebratene Milchkalbsleber mit Salbeijus an Blattsalaten in Himbeer-Rhabarber Vinaigrette	14,90 €	cremigies Tomatenrisotto mit Mangold, Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum und Ziegenkäse	15,90 €
		gebratenes Lachsfilet mit süßer Sojasauce auf Kohlrabi-Radieschen Gemüse und Bratkartoffeln	18,90 €
schwarze Bandnudeln mit Tintenfisch und Riesengarnelen in Krustentiersauce	Vorspeise 12,90 € Hauptgang 19,90 €	Schwarzfederhuhn auf frischer Pasta mit Spitzpaprika, Crème-Champignons und Shi Take Pilzen in Rieslingrahm	18,90 €
		Rücken vom Thüringer Duroc Schwein mit Eifler Senfjus auf Schnibbelbohnen und Bratkartoffeln	19,90 €
Parmesan-Crème Brûlée mit Tomaten-Rucolasalat	10,90 €		
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Speck und Zwiebeln - Frühlauch, Pilzen und altem Gouda	klein 4,90 €/groß 8,90 €		
„Braucher“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Sauerkraut und Mettwurst	9,90 €		

kalt aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat
16,90€

rotes Linsengemüse mit Frühlauch, frischem Blattspinat, Süßkartoffel Pommes Frites und Paprikacrème (vegan)
15,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat
21,90 €

Eifler Schweinefilet auf Kartoffelgnocchi mit Zuckerschoten, grünen Erbsen und gehobeltem Parmesankäse
18,90 €

gebratenes Zanderfilet auf Gewürzmöhren mit Granatapfel und Chicoree
18,90 €

rosa gebratenes Rumpsteak mit geröstetem Bacon, Barbecue Dipp, kleinem Salat und Steak Pommes Frites
25,90 €

Danach

Sorbet mit Rieslingsekt
6,90 €

große Kugel Nusseis mit warmer Schokoladensauce und Sahne
6,90 €

weiße Schokoladenmousse mit Rhabarber-Himbeer Kompott und Rosmarineis
8,90 €

Schokoladen-Espresso Kuchen mit Holunderkirschen und Cheesecakeeis
8,90 €

Vanillecrème und –eis mit Heidelbeerkompott, Cantuccini und Zartbitterschokolade
8,90 €

Unser Eis ist IMMER hausgemacht!