

Ein gelungener Anfang



Knackiger Blattsalat

in Himbeervinaigrette und Macadamianussöl,
an mit Honig gratiniertem Ziegenkäse auf einer Birnenscheibe



€ 8,90

Frisch aus dem Suppentopf



Consommé

mit Crêpesroulade und Gemüsestreifen



€ 6,20

Pastavariationen



Bavette

in Olivenöl mit Pinienkernen, Knoblauch
und getrockneten Tomaten

€ 9,20



mit gebratenen Garnelen

€ 14,20



mit gebratenen Rinderfiletstreifen

€ 17,20



“Ravioli Bresato“

Gefüllte Teigtaschen mit geschmortem Rindfleisch und Blattspinat,
in Salbeibutter und Pinienkernen

€ 17,50

Aus den Tiefen der Meere und Seen



Loup de Mer

in Olivenöl und Rosmarin gebraten,
aufgegrilltem Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

€ 18,50

Schmackhaftes vom Grill



Grill Mix

vom Schwein, Rind und Geflügel



€ 16,90



Gross Bavette US Beef

200 g € 20,20

300 g € 27,50

Beilagen zur Wahl

Pommes Frites
Bratkartoffeln
Pommes Dauphine mit Rosmarin
Kartoffel - Baumkuchen

Saucen zur Wahl

Champignon Sauce
Sauce Béarnaise
Kräuterbutter
Balsamicojus

Dazu reichen wir Ihnen einen kleinen Salat.



Klassisches Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln und
kleinem Salat
oder
frischem Marktgemüse

€ 18,90



Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

unter der Kruste vom tasmanischen Bergpfeffer
auf Thymianjus, mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

€ 17,90

Der krönende Abschluss



Crème Brûlée

mit Earl Grey und Sorbet vom Granny Smith

€ 8,80



Haugemachtes weißes Schokoladentörtchen

mit Canache und Rotwein-Butterreis

€ 8,50



Panna Cotta

mit der Tahiti-Vanille und kanadischem Ahornzucker
an lauwarmen Ragout von Grapefruit

€ 6,20



Kleine regionale Käseauswahl

mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf,
dazu servieren wir Ihnen Pumpernickel

€ 11,80



Knospenhof