

Mittagskarte 05.11. – 09.11.2018

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit grünem Pfeffer
und hausgemachten Spätzle
13,80

Gebratenes Lachsfilet an Currysauce und Einhorn Gartengemüse
dazu lila Kartoffeln und Süßkartoffeln
13,80

Kürbisravioli an Weißweinsauce und buntem Blumenkohl
11,90

Mittagskarte 12.11. – 16.11.2018

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln
13,80

Feine Nudeln an Rieslingsauce mit Räucherlachs und Schrimps
13,80

Tagliarini mit Tomatensugo, Rucola, Parmesan
und getrockneten Tomaten
11,90

Mittagskarte 19.11. – 23.11.2018

Rehgeschnetzeltes mit Sauerkirsch-Pfeffersauce und Nudeln
13,80

Reispfanne mit Gemüse-Kokos und Curry
sowie gebratenen Riesengarnelen
13,80

Kürbismaultaschen mit Rieslingsauce und gebratenen Waldpilzen
11,90

Mittagskarte 26.11. – 30.11.2018

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffeln
13,80

Gebratenes Doradenfilet mit Einhorns Gartengemüse,
feine Nudeln und Currysauce
13,80

Röstiecken mit Tomaten-Mozzarella überbacken,
gebratenem Gemüse und Kräutersauce
11,90

**Alle Tagesessen servieren wir inklusiv 1 kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l:
Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser
Still/Medium**

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Weiderind mit feinstem Olivenöl, Zitrone
und schwarzem Pfeffer an Rucola, altem Balsamico
und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle,
Gemüsejulienne und gedünsteten Zwiebeln 6,50

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalaten, warmen Kirschtomaten
und Balsamicovinaigrette 14,50

Crèmesüppchen vom Hokkaido-Kürbis 6,00

Hauptgerichte

Sous Vide garte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle 18,50

„Wiener Schnitzel“
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 20,50

Zwiebelrostbraten
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g 20,50

Einhorns Rinderfilet
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 28,00

Ofenfrische, knusprige halbe Ente (ausgelöst)
an Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl und feiner Entenjus 22,50

Feines Hirschgulasch, an Wurzelgemüse
und hausgemachten Serviettenknödel 22,00

Feine Rote Beete Ravioli an Salbei-Butter
gebratenem Thaispargel gerösteten Walnüssen und Pistazien
und mildem Ziegenfrischkäse 17,90

Fangfrischer Seeteufel aus der Bretagne
auf Ratatouille-Gemüse und feinen Nudeln 27,90