



### Aperitif 0,1 l

Sekt Chardonnay / Brut	€ 5 <sup>90</sup>
Prisecco / Fruchtig / Alkoholfrei	€ 5 <sup>90</sup>
Kir Royal / Chardonnay Sekt / Crème de cassis	€ 6 <sup>90</sup>

### Suppen

Vegane Kartoffel- Rieslingsüppchen Petersilienöl / Chips	€ 9 <sup>90</sup>
Maultäschle / Rinderbouillon	€ 9 <sup>50</sup>

### Salate / Vorspeisen

Kleine Salatbowle Rohkostsalate / Blattsalate	€ 6 <sup>90</sup>
Marktfrische Salatvariation Rohkostsalate / Blattsalate hausgemachtes Dressing	€ 9 <sup>90</sup>
Eine Maultasche / Kartoffelsalat	€ 10 <sup>90</sup>
Duett Honauer Lachsforelle gebeizt / gebraten / Kartoffelrösti / Sour Creme Vorspeise € 18 <sup>90</sup> / Hauptgang € 28 <sup>50</sup>	



## Hauptgerichte

<b>Filetsteak vom Black Angus Rind</b> Cognac- Pfefferrahmsauce Speckbohnen / Kartoffelrösti	€ 38 <sup>90</sup>
<b>Ruiter Zwiebelrostbraten</b> Trollingersauce / Maultasche / Spätzle	€ 33 <sup>90</sup>
<b>Wiener Schnitzel</b> Kalbsrücken / Preiselbeeren / Pommes frites	€ 29 <sup>90</sup>
<b>Honauer Lachsforelle</b> / Gebraten Mandelbutter / Kräuterkartoffeln	€ 28 <sup>90</sup>
<b>Cordon bleu</b> Schweinerücken / Schwarzwälder Schinken würziger Bergkäse / Pommes frites	€ 23 <sup>90</sup>
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> Zwiebel-Speckschmelze / Kartoffelsalat / Blattsalate	€ 18 <sup>90</sup>
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> Sauerrahmsauce / Bratkartoffeln	€ 26 <sup>90</sup>
<b>Hirschragout</b> / Wacholderrahmsauce Spätzle / Preiselbeeren	€ 26 <sup>90</sup>
<b>Vegane Linsenmaultaschen</b> Rote Beete Risotto Mandelparmesan / Sprossen / Brokkoli	€ 24 <sup>90</sup>

Zur Einsicht der allergenen Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.