



## Saison-Karte

### Unsere Rotweinempfehlung:

<b>Casillero del Diablo</b> , Cabernet Sauvignon aus Chile, Weingut Conchay y Toro, Vollmundig, fruchtig mit Röstaromen, ausgewogen und elegant, trocken	0,2ltr 6,50 €
<b>Mionetto Novello</b> , Merlot aus Italien, I.G.T., Marca Trevigiana Junges, fruchtiges Weinchen aus 2011. Halbtrocken und unkompliziert	0,2ltr. 5,80 €
<b>Saint-Laurent</b> , Weingut Herr, Saint-Laurent Traube aus der Pfalz Feinfruchtiger Rotwein, samtig und elegant.	0,2ltr 5,50 €

### Vorspeisen:

<b>Frischer Feldsalat</b> in Kartoffel-Speckdressing, dazu Toast und Butter	4,50 €
<b>Frischer Feldsalat mit Parmaschinken</b> und frisch geriebenem Parmesan (Grana Padano)	8,50 €
<b>Geräucherter Hirschschinken</b> mit Schwarzbrot und Sahnemeerrettich	9,90 €
<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Toastecke	6,00 €

### Hauptgerichte:

<b>Schweinesteak mit würziger Kräuterkruste</b> , dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat	15,50 €
<b>Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce</b> , dazu hausgemachte Kroketten und gemischter Salat	21,00 €
<b>Hirschsteak mit würziger Kräuterkruste</b> , dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat	22,90 €
<b>Natur gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter</b> , dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat	17,00 €
<b>Zweierlei Fischfilet von Lachs und Zander auf Blattspinat</b> , dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln	18,00 €

### Dessert

<b>Hausgemachtes Nougatparfait</b> mit feiner Chilinote auf Himbeersauce	6,00 €
<b>Hausgemachtes Vanillekipferlparfait</b> auf Himbeersauce	6,00 €
<b>Pistazienparfait</b> auf Erdbeersauce	6,00 €