
Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum

Vorspeisen und Suppen

FELDSALAT VOM FREILAND
im Hausdressing
mit Kracherle und Speck

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER
NORWEGER LACHS
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE
mit geschmortem Chicorée
und Wildkräutersalat

CARPACCIO VOM RIND
mit gehobeltem Parmesan

RIESENGARNELEN
in rotem Curry gebraten
mit Fregola Sarda und Krustentierschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit Wan Tan

Hauptgänge

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus und Spätzle vom Brett

TAGESFISCH
auf Parmesanrisotto und Blattspinat

OCHSENFETZEN
in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und Semmelknödel

HANDGESCHNITTENES RAGOUT
VON DER REHKEULE
mit Spätzle vom Brett und Marktgemüse

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL
mit eingelegte Kräutersaitlinge
und Petersilienschaum