

Speisekarte

Vorspeise & Zwischengang

Gebeizter Lachs	
Salat	12,50
Hausgemachter Wildschinken	
Pfifferlinge	12,90
Rinderbouillon	
Eierstich Klößchen	8,90
Varanciae vagatariach (vagan	
Vorspeise vegetarisch/vegan	
Gemischter Salat	
Blattsalate Rohkost Croûtons	8,50
Ziegenkäsenreline von den Gülzer Geißen	
Ziegenkäsepraline von den Gülzer Geißen	

HOTEL | RESTAURANT | EVENTLOCATION

11,50

Kräutersalat



Fleisch

Kalbsrücken	
Pfifferlinge à la crème Bratkartoffeln	32,90
Geschmorte Rinderbäckchen	
Spitzkohl Kartoffelstampf	25,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	
Preiselbeeren Bratkartoffeln Gurkensalat	24,90
Fisch	
Seesaiblingsfilet	
Tomatenrisotto Fenchel	23,90
	,
Matjes Hausfrauen Art	
Bratkartoffeln Salat	19,90
Vegan/Vegetarisch	
Pfifferlinge à la crème (vegan möglich)	
Bandnudeln Parmesan	16,90
Tomatenrisotto	
Fenchel	19,90



Desserts

Crème Brûlée Johannisbeersorbet	8,90
Eis	
Verschiedene Sorten Je Kugel	2,20
Desserts vegan	
Schwarzwälder Kirsch	
Schokolade	9,90
Apfeltarte (Zubereitungszeit ca. 20 min.)	
Vanilleeis	9,90
Für 2 Personen zum Teilen	15,90