

VORSPEISEN - STARTERS

Frischkäseaufstrich ^{h,13)} mit getrockneten Tomaten,
frischem Basilikum und Brotkorb ^{a1,a2,a3,a4,m)}
**Fresh cream cheese spread with dried tomatoes, fresh basil,
assorted bread**
6,70 €

Ziegenkäse¹³⁾ mit Honig mariniert
dazu Aprikosenconfit an buntem Salat
**Goat cheese marinated with honey,
served with apricot confit**
8,90 €

SUPPEN – SOUPS

Allgäuer Käsesüppchen ^{a1,c,13)}
Cheese soup
4,80 €

Erdäpfelsuppe ^{j,13)} mit Kräuterseitling
Potato soup with mushrooms
5,00 €

HAUPTGERICHTE – MAIN DISH

Mediterranes Gemüse vom Grill

an Kräuterrahm-Nudeln und Parmesan

Grilled mediterranean vegetables,

served with pasta in a creamy herb sauce and grated parmesan cheese

9,50 €

Blutwurst gebraten

auf Apfel-Zwiebel-Confit mit Rahmsauerkraut

dazu Reiberdatschi

Black pudding with apple and onion confit,

cream sauerkraut, hash brown potatoes

10,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,a1,c,j}

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat ^{ij}

Breaded veal escalope viennese style with lukewarm potato-cucumber salad

15,80 €

UNSERE BERLINER GERICHTE – GERMAN SPECIALTY

Berliner Pfannenbouletten ^{a1,c,j,15)}

aus Rind und Schwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Meat balls (beef and pork) with homemade potato salad

6,80 €

Kuhhorster Bio-Bratwurst ¹⁵⁾ (demeter)

mit Bratkartoffeln

Fried sausage (demeter quality) with fried potatoes

7,50 €

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Hausgemachte Käsespätzle ^{a1,c)}

mit Bergkäse ¹³⁾ und Röstzwiebeln ¹³⁾

Homemade cheese noodles with mountain cheese and fried onions

7,50 €

Spinatknödel ^{a1,c,13)}

mit frischen Kräuterseitlingen in Rahm ¹³⁾

Spinach dumpling with mushrooms in a creamy sauce

8,90 €

SÜSSSPEISEN - DESSERT

Wiener Apfelstrudel ^{a1,c,g,h2,l)}

mit Vanilleeis ^{g,2)} und Schlagobers ¹³⁾

Apple Strudel with vanilla ice cream and whipped cream

5,40 €