

Saisonkarte



Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl <i>Pumpkin cream soup with pumpkin seeds & pumpkin oil</i> ***		7,50€
Birne mit Gorgonzola überbacken, Pinienkernen, Preiselbeeren auf Salatbouquet <i>Pear gratinated with Gorgonzola, pine nuts, & salad</i> ***		7,50€
200 gr. gebratene Gänsebrust an Honig Sesam Sauce Gefüllte Birne, Kartoffelkloß & Rotkohl <i>Fried goose breast with honey sesame sauce</i> <i>Stuffed pear, small dumplings & red cabbage</i> ***		28,50€
Gebratener Kabeljau, Senfrahmsauce Grünkohl & Drillingen <i>Fried cod, mustard cream sauce</i> <i>Vegetables & triplets</i> ***		26,50€
250 gr. Hirschragout mit gefüllter Birne Kartoffelkloß & Rotkohl <i>Venison ragout with stuffed pears</i> <i>small dumplings & red cabbage</i> ***		29,50€
Grünkohl Kassler frische Mettwurst Bratkartoffeln Senf <i>Kale Kassler fresh sausage Fried potatoes Mustard</i> ***		18,50€
Cheesecake mit/ with roten Früchten / red berries ***		8,50€
Zitronensorbet mit Sekt & Minze <i>Lemon sorbet with sparkling wine & mint</i>		7,50€
Weinempfehlung		
Sauvignon ,Chardonnay, Colombard Frankreich Qualitätswein, trocken Domaine de Pellehaut, Cotes de Gascogne, oder Italien Doppio Passo Salento Primitivo, Rotwein, trocken	0,2l 0,2l	9,50€ 9,50€

Glühwein mit Orangenscheibe & Gebäck <i>Mulled wine with slices of orange & pastry</i>	0,2l	7,50€

Unsere Klassiker:

Blattsalate mit Tomaten, Feta, Gurke, Honig, Birnen, Pinienkernen an Balsamico Dressing & Baguette

Assorted salad with tomatoes, feta, honey, pears, pine nuts, Pomegranate seeds with Balsamico Dressing & baguette

wahlweise

- solo
- mit gebratener Hähnchenbrust
roasted chicken



13,50€
+8,00€

Hamburger vom Rinderfilet „Milser Krug“

26,50€

Scheiben vom Rinderfilet mit geschmorten roten Zwiebeln (150gr) | Salat | Pesto | Parmesan | Bacon | Pommes Frites | Barbecue Sauce | Slices of beef filet | onions, salad, pesto, French fries, barbeque sauce

Hähnchenbrust (140gr) mit Tomate Mozzarella überbacken | Pesto | Röstis

19,50€

Chicken breast (140gr) | baked with tomtos & Mozzarella | Pesto | Rösti

Rinderfilet 250gr | geschmorte Zwiebeln | Rotweinjus | Pommes Frites

38,00€

Rump steak 250gr | onions | Redwine Sauce | Pommes Frites

Schweineschnitzel 200gr | Pommes Frites | gebratene Champignons

20,50€

Pork schnitzel 200gr | french fries | fried mushrooms

“Boeuf Stroganoff“

27,50€

Bandnudeln | Rinderfilet (150 gr) | Sauerrahm | Champignons | Senf | Gurke Tagliatelle | Filet of beef (150 gr) | sourcream | mushrooms | mustard | cucumber

Bandnudeln | Birne | Tomaten | Zwiebeln | Schnittlauch | Pinienkerne | Gorgonzola

19,50€

Noodles | pears | tomatoes | herbs | pine-nuts | onions | Gorgonzola



Pinsa

(gebackener Sauerteig aus Reismehl, Weizenmehl und Sojamehl)
(baked sourdough from rice flour, wheat flour and soy flour)

belegt mit/ topped with:

Tomate | Mozzarella | Tomatenpüree | Rucola | Käse | Pesto

15,50€

Tomato | Mozzarella | Tomato puree | Arugula | cheese/ Pesto

Schinken | Salami | Tomatenpüree | Champignons | Gouda

15,50€

Ham | Salami | Tomato puree | mushrooms | cheese

Currywurst mit Pommes Frites | Mayonnaise

10,50€

Roasted sausage with french fries | mayonnaise

2 Röstis mit geräuchertem Lachs | Salat | Sahne Meerrettich

12,50€

2 Rösti with smoked Salmon | salad & horseradish

Warmer Schokoladenkuchen | Vanille Eis | Beeren | Sahne

9,50€

Hot Chocolate Cake | Vanilla Ice Cream | Berries | cream

Espresso Gourmet

7,50€

Vanilleeis | Espresso | italienisches Gebäck

Vanilla Eis | espresso | Italian pastries

