

Abendkarte

Täglich ab 18 Uhr, Sonntags durchgehend

Vorspeisen - Suppen

Tagessuppe
3,00

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons
4,80

Kürbiscremesuppe mit Kernöl verfeinert
4,20

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit hausgemachter Vinaigrette
4,00

Hauptgerichte - nicht vegetarisch

DREISAM-TRIO

Wurstsalat mit Brägele und Bibbeleskäs'
8,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
7,90

Rosa gebratene Rindersteaklets mit frischen Pfifferlingen
in Burgunderjus mit Kräuternudeln
15,80

Kindergerichte

Portion Spätzle mit Soße
3,50

Portion Pommes mit Ketchup
Kleiner Teller 2,80 Großer Teller 4,00

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup
4,80

Kinderpfannkuchen mit Apfelmus gefüllt
4,00

Abendkarte

Täglich ab 18 Uhr, Sonntags durchgehend

Bitte sprechen Sie mit uns, wenn Sie nichts auf dieser Karte finden können, auf das Sie Lust hätten. Wir sind flexibel und können gerne auch vegetarische Gerichte mit Fleisch (evtl. auch mit Fisch) erweitern!

Aus der Vegetarischen Küche

*Nudelteller mit Gemüsewürfel in Olivenöl gebraten,
mit Kräuter-Weißweinsud und frisch geriebenem Parmesan serviert*
9,80

*Mit Bergkäse gratinierte, hausgemachte Kartoffel-Lauchquiche,
lauwarm serviert, dazu Kräuterquark und Salatgarnitur*
11,50

Röstkartoffel-Gemüse-Salat mit Sesam und knusprig gebratenem Tofuschnitzel
10,50

*Raukensalat an Walnussdressing, dazu Gemüse-Maronen-Bratlinge
und ein Kürbis-Sauerampfer-Chutney*
12,00

*Karamellierter Ziegenkäse im Chicoréeschiffchen,
dazu Zwiebelmarmelade, Röstbauernbrot und Meersalzbutter*
13,50

*Hausgemachte Lasagne aus frischem Nudelteig und Ratatouillegemüse,
mit Mozzarella überbacken, dazu Limettenbéchamel*
11,80

Graupenrisotto mit gebackenem Hokkaidokürbis, Walnüssen und Ricottakäse
12,50

*Kürbiskernpfannkuchen mit eingebackenem Wirsingblatt,
gefüllt mit Waldpilzragout und frischen Kräutern*
13,50

*Hausgemachte Käsespätzle vom Brett
mit gerösteten Zwiebeln und einem Beilagensalat vorweg*
10,50