

Aperitif

Vino Tinto de Verano <i>Spriziger Rotwein mit Limonade</i>	0,15 l	€	8,00
Limuncello Spritz <i>Limuncello, Prosecco, Mineral</i>	0,15 l	€	8,00
Kirsch - Hugo <i>Prosecco, Kirschsafft, Holunder, Minze</i>	0,15 l	€	8,00
Himbeer – Secco, <i>fruchtig, frisch</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

Alkoholfrei

Minz Fresh <i>Ginger Ale, Mineralwasser, Minzsirup</i>	0,15 l	€	7,50
Erdbeer-Secco <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

Weinempfehlung

Rivaner –trocken-
Jung, lebendig, frisch.

Feine Aromen nach Apfel und Birne
feingliedrige Struktur

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

<i>Glas</i>	0,2 l	€	7,00
<i>Flasche</i>	0,75 l	€	22,50

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette

1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Rindertatar – *à la Bonef Stroganoff*
Champignons, Rote Beete, Creme Fraiche
geröstetes Sauerteigbrot
€ 16,50

Hauptgangportion
€ 24,50

Garnelen-Ceviche
Limetten Vinaigrette
Paprika Cayenne Creme
eingelegte Kirschtomaten
Koriander
€ 17,50

Kohlrabi Carpaccio
Geröstete Pinienkerne
Schnittlauch Vinaigrette
gegrillte Aprikose
€ 14,50



Suppen

Geräucherte Tomatensuppe

Burrata Bruschetta

€ 9,50

Hühnerconsomme

Ingwer & Zitronengras

Geflügel Wan Tan gebacken

€ 9,50

Pfifferlingcremesuppe

Croutons

Schnittlauch

€ 9,00

Vegetarische Gerichte

Linsen Miso Bällchen

an weißen Bohnenmus

Tomaten-Auberginen Tatar

€ 20,50



Pfifferlinge in Rahm

Bandnudeln

Rucola

Parmesan

€ 21,50

Pfifferling-Gulasch in Paprikarahm

Majoranschaum

Bergkäseknödel

€ 19,50

Fisch

Gegrillter Pulpo
geschmorter Fenchel mit Orangen und Kapern
knusprige Kartoffelchips
€ 31,00

Thunfisch
Fenchelbutter
gegrillte Zucchini und Auberginen
geschmorte Tomaten
cremige Polenta
€ 28,00

Fleisch

Rumpsteak
Pfeffersoße
Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 33,00

Wiener Schnitzel
lauwarmer Kartoffelsalat
Preiselbeeren
€ 29,00

Pfifferlingrostbraten
Rahmpfifferlinge
Geröstete Semmelknödel
Salat
€ 28,00

Schweinefilet Sous Vide
Möhren-Zwiebel-Confit
Kartoffelmus
Pfifferlinge
€ 22,00

Fleisch

Maishähnchen Cacciatore
in Tomate geschmorte Maishähnchenbrust
Tagliatelle
Rucolasalat
€ 24,50

Mälzerschnitzel
Schweineschnitzel
Speckstreifen, Spiegelei
Salat, Bratkartoffeln
€ 19,50

Karibik-Bowl
Tomatisierter Reis, Mais, Avocado
Pimentos, Salat
Geröstete Paprikacreme mit Nüssen, Koriander
€ 19,50

mit

Hähnchen in Fajita Marinade € 22,00
Schafskäse Tortilla € 22,00
Knoblauch-Garnelen € 26,00

Klassiker

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln

Salat

€ 17,50

Matjesfilet

Radieschen-Kresse-Creme

Gurken-Apfelsalat

gebackene Kartoffel

€ 19,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

mit Hähnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

Alpenbörger

auf Landbrot

200g Rinderpatty

Kartoffelkäse, Röstzwiebeln

Bergkäse

Pommes Frites

€ 19,50

Alpenbörger Vегgie

Gemüsebratling

€ 17,50

Sommermenü

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta



Maishähnchen Cacciatore
in Tomate geschmorte Mäishähnchenbrust
Tagliatelle
Rucolasalat

oder 

Thunfisch
Fenchelbutter
gegrillte Zucchini und Auberginen
Polenta

oder 

Linsen Miso Bällchen
an weißen Bohnenmus
Tomaten-Auberginen Tatar



Crème Brûlée
Früchte

Menüpreis

Hauptgang Hühnchen	€ 40,50
Hauptgang Thunfisch	€ 43,00
Hauptgang Linsen Miso	€ 32,00

Süßspeisen

Creme Brulée

Früchte

€ 9,00

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

€ 14,50

Vanilleeis

(2 Kugeln)

Kürbiskernöl

€ 6,50

White Chocolate Cheesecake

Heidelbeersorbet

€ 11,00

Limettengranite & Mangosorbet

Kokospuma, Ananaschips

€ 12,50