

Suppen

Emmener Hochzeitssuppe, mit Fleischklösschen
und Eierstich, nach altem Hausrezept bereitet € 5,00

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer (vegan) € 4,60

Salate

Kleiner gemischter Salatteller der Saison,
angerichtet mit American Dressing € 4,50

Grosser Salat-Teller

Knackig frische, bunte Salate der Saison
mit gebratener Hähnchenbrust oder frischem Feta-Käse,
angerichtet mit American Dressing,
dazu servieren wir warmes Kräuterbaguette € 11,60

□

Sie können Ihren Salat auch mit Balsamico-Dressing bestellen.

Ein warmes Kräuterbaguette extra € 2,50

Von Schwein und Rind

Schweineschnitzel nach Wiener Art,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln
und Gemüse der Saison € 13,80

Rumpsteak nach Art des Hauses, serviert mit
gebratenen Zwiebeln und Champignons, hausgemachter
Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 20,50

Ente

Eine halbe Ente, kross aus dem Ofen, serviert
mit Orangensauce, Rotkohl und Bratapfel,
dazu reichen wir Klöße € 18,50

Feines aus Feld , Wald und Flur

Wildschweinbraten aus der Keule,
serviert mit Champignonsauce, gefülltem Pfirsich mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Klößen € 17,90

Pikantes Hirschragout mit Preiselbeer-Pfirsich,
dazu reichen wir Rotkohl und Kroketten € 15,50

Für Kenner und Geniesser...

Feiner, rosa gebratener Rehrücken,
auf der Platte angerichtet, serviert mit Wachholderrahmsauce,
Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Champignons und Pfifferlingen,
Rotkohl, Herzoginkartoffeln und Klößen,
-Serviert ab vier Personen, pro Person € 32,00

Bitte bestellen Sie den Rehrücken mindestens einen Tag im Voraus.

Aus den Netzen

Forelle nach Müllerin Art serviert,
in Butter gebraten, gereicht mit Sahnemeerrettich und zerlassener
Butter, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat € 18,50

Zanderfilet an der Haut gebraten, serviert mit
Dijon-Senfsauce und Petersilienkartoffeln,
dazu ein gemischter Salat € 18,50

Für Leute von Morgen

Käpt'n Blaubär: vier Fischstäbchen mit Pommes frites € 6,20

Ein kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites € 7,20

Michel, drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 5,10

Kleine Gerichte

Räucherlachs angerichtet mit zwei knusprigen Kartoffelpuffern
und Sahnemeerrettich € 10,50

Ein kleines Schweineschnitzel nach Wiener Art,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln
und Gemüse der Saison € 10,50

Eine kleine Portion Zanderfilet,
an der Haut gebraten, serviert mit
Dijon-Senfsauce und Petersilienkartoffeln,
dazu ein gemischter Salat € 14,80

Eine kleine Portion Wildschweinbraten aus der Keule,
serviert mit Champignonsauce, gefülltem Pfirsich mit
Preiselbeeren, Rotkohl und einem Klob € 14,50

Eine kleine Portion Pikantes Hirschragout
mit Preiselbeer-Pfirsich, dazu reichen wir
Rotkohl und Kroketten € 13,10

Eine kleine Portion Roastbeef kalt,
serviert mit Remouladensauce, einer Salatgarnitur
und knusprigen Bratkartoffeln € 12,80

Unsere bewährten Klassiker der ländlichen Küche

Grütwurst, helle, kross gebraten,
mit Bratkartoffeln und Apfelmus serviert € 10,50

Bauernschmaus:
hausgemachte Sülze, Roastbeef und Grütwurst,
angerichtet mit einer Salatgarnitur, dazu gibt es
knusprige Bratkartoffeln und Remouladensauce € 13,50

Roastbeef kalt, serviert mit Remouladensauce,
einer Salatgarnitur und knusprigen Bratkartoffeln € 15,50

Hausgemachte Sülze,
angerichtet mit einer Salatgarnitur, dazu gibt es
knusprige Bratkartoffeln und Remouladensauce € 10,50

Bauernfrühstück nach Art des Hauses,
mit Schinken und Gewürzgurke angerichtet € 9,20

Bauernfrühstück vegetarisch € 7,50

Sie sind Bratkartoffel-Fan?

Bestellen Sie eine Portion Bratkartoffeln extra, € 2,80

größere Tischrunden bestellen besser eine große Schale € 5,20

Bitte denken Sie daran daß die Bratkartoffeln frisch gebraten werden
und wir etwas Vorlauf brauchen.