Vorspeisen *und Mahlzeiten für Zwischendurch*

Feines Würzfleisch mit Sauce Hollandaise [4, 3] und Käse gratiniert,
serviert mit einer Zitronenecke und Toast 7,90 €

Gebackene Champignonköpfe auf Knoblauchsoße
gereicht mit einem Baguette 7,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Salatbeilage
gereicht mit einem Baguette 12,00 €

Suppe *„Eine gute Suppe ist ein halbes Mahl"*

Ukrainische Fleischsoljanka mit feinem Kräuterschmand[2] 5,90 €

Brühe mit Gemüsestroh, Eierstich und Mettklößchen 5,90 €

Vegetarische Gerichte

Rosmarinkartoffeln mit Marktgemüse in Rahm 14,00 €

Frische Bandnudeln in Champignonrahm mit angeschwenkten
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Grana Padano 15,00 €

Salate

Bunter Gartensalat mit gratinierten Ziegenkäse, Honig-Senf-Sauce,
Croûtons und Sonnenblumenkerne gereicht mit einem Baguette 15,50€

Weißkrautsalat mit frischer Ananas, roten Pfefferbeeren
gereicht mit einem Baguette 9,90€

Eierspeisen

Bauernomelette mit Schinkenstreifen [2] und würziger Beilage [5] 14,50 €

Omelett mit Champignons und Petersilienkartoffeln 16,00 €

Fischgerichte – „Karpfen ist keine Schande, Hecht ist mir recht, Salm ist über allem“

Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und einem Salat der Saison
Beilagen: 9,40€ + 4,50 € 100g Forelle

Forellenfilets in der Eihülle gebraten, serviert mit Pfannenchampignons, sowie Petersilienkartoffeln 21,00 €

Lachsfilet auf Gemüsenudeln und Butterkartoffeln 26,00 €

„Duett vom Lachs“ (1x naturell gebraten, 1x unter der Kräuterkruste), mit Butterkartoffeln und einem Gartensalat 28,90 €

Frische Bandnudeln mit gebratenen Lachsstreifen, Champignons und Pesto 22,00 €

Wildgerichte

Wildgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpfirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 20,00 €

Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpfirsich[5], Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 23,00 €

Hirschsteak unter der Kräuterkruste, Schinkenrosenkohl, Preiselbeerpfirsich und Kroketten 28,00 €

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Essen einen bunten Beilagensalat 4,00 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in die Allergene gekennzeichnet sind.

Gerichte für Topf- und Pfannengucker

„Wenig aber öfter essen führt zur Heilung“ (chinesisch)

Steakteller „Robinien-Hof“ (3 kleine Steaks) gereicht mit Champignons und Pommes frites	*19,50 €*
Braumeistersteak gefüllt mit Käse und Kochschinken, serviert mit Pfannenchampignons und Pommes frites	*18,00 €*
Schweinerückensteak mit Würzfleisch gratiniert, gereicht mit Pommes frites und einem Salat der Saison	*19,50 €*
Schweineschnitzel mit Buttererbsen, dazu Petersilienkartoffeln	*18,00 €*
Geschmorte Schweinebäckchen in Scharlottenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	*19,00 €*
Rumpsteak „Strindberg“ (Senf, Zwiebel, Meerrettichhülle) mit Bratkartoffeln	*26,50 €*
Rumpsteak naturell mit gebratenen Zwiebeln, Sahnemeerrettich und Rosmarinkartoffeln	*26,50 €*
Burgunderbraten mit Schinkenrosenkohl und Petersilienkartoffeln	*19,00 €*
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	*19,00 €*
Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella überbacken, mit Röstinchen und einem Salat der Saison	*20,00 €*

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Essen einen bunten Beilagensalat 4,00 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.