



VORSPEISE

Tomatensuppe	7,90 €
Saisonale Suppe	7,90 €
Beilagen Salat vielfältig und frisch	6,90 €
Pizzabrot mit Knoblauchcreme mit Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Mozzarellakäse überbacken	5,90 € + 2,90 € + 4,90 €
Bruschetta mit Tomaten und Schafskäse an Salatbouquet	12,90 €
Warmer Ziegenkäse auf Rucola mit Mandeln, Honig und Trauben	13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikum auf Olivenöl	15,80 €



FRISCHE SALATTELLER

Hausgebeizter Lachs

mit buntem Pfeffer, Kardamom und Anis an Radicchio Bouquet
mit Tomaten Vinaigrette

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Frischer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust

getrocknete Tomaten und geröstete Pinienkerne
an Joghurtdressing

klein 18,90 €
Als Hauptgang 19,90 €

Salatteller „Unikat“

mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Tomaten und Peperoni

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel

auf Honig-Mandel-Vinaigrette und Salat

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Jahreszeitlicher Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen

und rotem Chili-Pesto

klein 17,90 €
Als Hauptgang 20,90 €

Zu unseren Salaten servieren wir Baguette Brot



HAUPTGANG

Hähnchen - Saltimbocca

im Speckmantel und mit frischem Salbei an Marsaljus,
dazu Eierbandnudeln und Spinat, verfeinert mit Walnüssen

23,90 €

Gold gebratenes Schnitzel

mit Champignon - Rahmsoße, Bratkartoffeln (Zwiebel, Speck)
oder Pommes Frites und buntem Salat

25,90 €

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und jungem Gouda an Sauce Hollandaise
dazu Pommes Frites und bunter Salat

27,90 €

Schweinemedallions

zart gebraten, im Speckmantel auf Champignonrahm dazu Salzkartoffeln
und knackiges Gemüse

29,90 €

Black Tiger Garnelen

in Knoblauchöl gebraten mit Karotten - Lauch Streifen
und tomatisierten Spaghetti

29,90 €

Zanderfilet

an Dill - Estragonsahne, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Salat

29,90 €

Entenbrust

rosa gebratene Entenbrust an Holunderjus auf Frühlingslauch - Gemüse
und Kartoffel - Mandelbällchen

32,90 €

Gerne servieren wir auch Senioren- und Kinderportionen.
Dabei berechnen wir 10% weniger.



DRY-AGED

Das in unseren Kammern gereifte Fleisch der Simmentaler Färsen servieren wir ausschliesslich nach mind. 28 Tage Reifung.

Dry - Aged Rib Eye Steak

ca. 300 - 350 g

39,00 €

Dry - Aged Roastbeef

ca. 300 - 350 g

43,00 €

Zu unseren Steaks servieren wir:

Hauseigene Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)

Wahlweise:

Hausgemachte Pfeffer - Schalotten Soße

+ 5,50 €

Ofenkartoffel mit Kräutercreme

+ 6,90 €

Beilagensalat

+ 6,90 €

Pfannengemüse

+ 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2014er REDSTONE Cabernet Sauvignon

39,00 €

Südafrika, 750 ml, 14% Vol.

Wilde Beeren, Kirsche, Cassis üppige Zedern, Rosenaromen, rote Beeren und Pflaume



PIZZA

Frische Tomaten - Basilikum - Soße auf eigens kreiertem Teig dünn ausgerollt
und knusprig gebacken - mit Oregano verfeinert

Mozzarellakäse	10,90 €
Funghi mit frischen Champignons	11,90 €
Salamiwurst	12,90 €
Hawaii mit Ananas und Hinterschinken	13,90 €
Tonno in Öl eingelegter Thunfisch und Zwiebeln	15,90 €
Italia Mozzarellakäse, Cherrytomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	14,90 €
Salmone mit hausgebeiztem Lachs und Zwiebeln	17,90 €
Romana mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und frischem Rucola	17,90 €
Garnele mit gegrillten Black Tiger Garnelen und hausgemachtem Paprikapesto	21,90 €



PASTA UND MEHR

Toast Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und Salat

13,90 €

Frische Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräutercrème Fraîche und gebratener Hähnchenbrust

14,90 €

Spaghetti Gemüse Teller

mit saftigen Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frisch gehobeltem Parmesan - fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Basilikum

18,90 €

Gebratenes Hähnchen - Champignon - Ragout

auf Butterbandnudeln in leichter Sahnesoße

21,00 €

Zitronenspaghetti

mit Shrimps und Kirschtomaten an Crème Fraîche und Chili

21,00 €

Nudelauflauf

Eierbandnudeln an Sauce Hollandaise, Kirschtomaten und Parmaschinken
- überbacken mit Mozzarellakäse

20,90 €

Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte



FISCH AUS HIMMEROD

Abtei Himmerod

Traditionsbewusste Klosterfischerei
Frischer Fisch aus den Teichen von Himmerod

Frischer Salatteller

mit angebratenem Streifen von geräuchertem Forellenfilet,
Shrimps und Zwiebeln an hausgemachtem Cocktaildressing

20,90 €

Pasta mit geräucherter Forelle

in sahniger Crème Fraîche mit frischem Dill,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

22,90 €

Forelle Müllerin - Art

gebratene Regenbogenforelle
Herzhaft mariniert mit zerlassener Butter und karamellisierten
Mandeln dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und Beilagen Salat

25,90 €

Forelle mit Gemüse

aus dem Backofen: Regenbogenforelle
mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Zucchini
dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

26,90 €



FLAMMKUCHEN

Hausgemachte Flammkuchen mit Crème Fraîche und Ziegenfrischkäse

Elsässer Art

mit Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Speck

13,90 €

Griechisch

mit Oliven, Schafskäse und Paprika

15,90 €

Italienisch

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Zwiebeln

15,90 €

Salmone

mit hausgebeiztem Lachs, Cherrytomaten und Zwiebeln

17,90 €



DESSERT

Schwarzwälder Kirsch

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne

9,90 €

Crème Brûlée

karamellierte Vanillecrème

10,90 €

Frischer Haselnusscrêpe

gefüllt mit Vanilleeis an Sauerkirsch - Pfeffer Spiegel

12,50 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und frischen Früchten

12,90 €

Crêpe Roulade

mit Apfel-Rosinenfüllung und gerösteten Sonnenblumenkernen
an hausgemachter Vanillesoße

13,90 €