

Suppen und Vorspeisen

Vorspeisensalat

mit fruchtigem Essig & Öl

Dressing..... 6,00

Kartoffelcremesuppe

mit Frühlingslauch und Speckchip.....5,50

Handkäse

klassisch mit Essig/Öl, Zwiebeln und Kümmel

dazu frisches Bauernbrot und Butter..... 6,50

Gebratene Blutwurst auf Bauernrösti

dazu Röstzwiebel und

Salatgarnitur..... 9,50

Matjesfilet mit Kräuterdressing

dazu Bohnenbündchen und

Drillinge.....12,50

Empfehlung aus der Küche

Hähnchenbrust Geschnetzeltes“ Züricher Art“

mit Champignons, dazu Spätzle und Salat..... 12,50

Rinderroulade “Hausfrauen Art“

dazu Kartoffelknödel und ein kleiner Feldsalat..... 15,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Pommes frites und

Coleslawsalat.....

..... 19,90

Der Herrenhausburger

200 Gramm feinstes Rinderhack gebraten, hausgemachte

Zwiebelmarmelade, krosser Speck, Käse, Salat, Tomate,

Gewürzgurken und feurige Jalapeños,

dazu Fry`n Dip Pommes und Sourream 13,80

Duett von Iberico und Rinderrücken

mit Knoblauchbutter, dazu Bohnenbündchen

und Rosmarin Kartoffeln..... 18,90

Entrecote mit Kräuterbutter

vom Deutschen Weideochsen (ca. 250 g) mit Ofenkartoffel

und Coleslaw Salat.....

..... 19,90

Die Herrenhaus-Klassiker

Schnitzel

vom deutschen Schweinerücken, in knuspriger Panade,
dazu Fry 'n Dip Pommes und Beilagensalat

Wiener Art	12,50
Jäger Art mit Waldpilzen in Rahm.....	14,50
Bergschnitzel mit Raclette-Käse und rohem Schinken überbacken.....	15,50

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße

vom deutschen Weideochsen (ca.250 g)
mit Saisongemüse, Ofenkartoffel und buntem Salat,
dazu Kräuterbutter 21,50 || Ladyportion..... | 18,50 |

Rumpsteak mit geschmorten Röstzwiebeln

vom deutschen Weideochsen (ca.250 g)
mit Saisongemüse, Ofenkartoffel und buntem Salat,
dazu Kräuterbutter..... 22,50 || Ladyportion..... | 18,50 |

Herrenhaus-Salate

mit karamellisiertem Ziegenkäse

mit Honig Orangenfilets und Thymian,

dazu Ciabatta Brot.....

..... 11,50

mit einer Süßkartoffel aus dem Ofen

dazu Räucherlachs und Koriander

.....13,50

Flammkuchen

Elsässer

Flammkuchen.....

7,50

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und frischem Schnittlauch

Herrenhaus

Flammkuchen..... 9,90

mit Eismeergarnelen, Meerrettich und Rucola

Süße Sünden

Rumfrüchte mit Vanilleeis

und geschlagener Sahne leicht und erfrischend.....
.....7,50

Mandel-Amaretto-Parfait

auf Beerenspiegel.....
.....7,50

Süßer Flammkuchen

mit gesüßter Quarkcreme mit Schokodrops und Zimtbanane.....
.....6,50