

Saisonkarte November

Mini Vorspeisen

Wirklich Mini damit auch ein Hauptgang mit kleinem Dessert noch Freude macht

Frisch pochiertes Freiland Ei vom Tempelhof serviert auf Serviettenknödel	9.50
2 kleine, runde Markknochen mit Röstbrot serviert	9.50
Toast mit Birne und Brikäse überbacken	8.50
Randencarpaccio mariniert mit Olivenöl und Meerrettich	8.50

Fleischige Köstlichkeiten

Rindsfilet nach Dorfbeiz Art, mariniert mit Senf, paniert und gebacken serviert mit einer Speckrahmsauce, Serviettenknödel und Gemüse	42.50
Rib Eye Steak vom kanadischen Bison (230gr) mit Serviettenknödel und Gemüse, dazu ein Trio mit Limetten-Chillibutter, Zwiebel-Konfit und Mango-Chutney	52.50
Gebratene Maispouardenbrust Serviettenknödel und Gemüse dazu ein Trio mit Limetten-Chillibutter, Zwiebel-Konfit und Mango-Chutney	33.00
Surf & Turf – Rindsfiletmedaillons und Black Tiger Riesenkrevetten mit Serviettenknödel und Gemüse dazu ein Trio mit Limetten-Chillibutter, Zwiebel-Konfit und Mango-Chutney	46.50
Rehrücken (ohne Knochen) auf Gemüse mit Serviettenknödel dazu ein Trio mit Limetten-Chillibutter, Zwiebel-Konfit und Mango-Chutney (Rehrücken Dauer ca. 40 Minuten)	44.50

*Deklarationen: Rindsfilet Irland; Rehrücken Rümplang; Bison Kanada; Maispouarde Frankreich;
Black Tiger natürliche Zucht in Mangrovenwäldern Thailand; Markknochen Schweiz;*

Käse-Fondue

Die Käsemischung für das Dorfbeiz-Fondue ist ein Moitié-Moitié (Gruyere/Vacherin fribourgeoise) mit Fendant und Knoblauch zubereitet, serviert mit Huusbrot.

Käsefondue Moitié-Moitié	pro Person 27.50
„Fondue-Verlängerig“	pro 50gr Käse zusätzlich + 5.00