

Suppe und Salat

Leberknödelsuppe nach Art des Hause ^{A, C, I} **7,20 €**
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, buntem Gemüse-Würfeln und Blattpetersilie, dazu ofenfrische Baguettescheiben

Sommerrolle „vietnamesische Art“ ^{A, B, C, K, M} **15,50 €**
Gefüllte Reispapier-Taschen mit Garnelen, Glasnudeln, Ei, Gurke, Koriander und Mango, an Koreanischen Gurkensalat und einer kräftigen Knoblauch-Oystersauce, dazu ofenfrischen Baguettescheibe

Gartensalate der Saison ^{A, G, J} **15,50 €**
Gartengemüse und Blattsalate in Honig-Dressing, bestreut mit gebratenen Kichererbsen und Quinoa, dazu in Chilisoße marinierter Hirtenkäse und ofenfrisches Baguette

Brotzeit

Brotzeitplatte unserer Hausrucherei **17,50 €**
^{A, G, J, 8, 15}
Kaltgeräucherte Spezialitäten vom hausgebeizten Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddarkeäse aus dem Buchenrauch, dazu frisch geriebenen Meerrettich, Treber-Brot und Butter

Rustikales kaltes Bratenbrot ^{A, C, I, J} **15,90 €**
Scheiben vom Schweinebraten, auf Treber-Brot, garniert mit Senf, Gewürzgurke, Zwiebelscheiben, Meerrettich und Ei

**Unser Klassiker:
„Eisenberger“ Flammkuchen** ^{A, G, 4, 8, 16, 17} **16,50 €**
Belegt mit Creme fraiche, Hähnchenbruststreifen, Chilisoße, Kirschtomaten, und Gorgonzola, bestreut mit frischem Rucola

Fisch, Vegetarisch, Vegan

Lackiertes Lachsfilet ^{A, D, I, J} **24,90 €**
Lachsfilet gebraten, mit Honig-Pommery Sensauce lackiert und gestoßenem rosa Pfeffer, auf einem Ragout von Blattspinat und Tomaten, an in Butter geschwenkter Trilogie von Farfalle

Vegetarisches Gemüsegulasch ^{A, G, 8} **15,90 €**
geschmortes Gulasch aus Zucchini, Champignons, Paprika, Kichererbsen, Aubergine, Tomate in einer kräftigen Soße mit Knoblauch und Thymian, auf gebutterten dreierlei Farfalle, garniert mit Sauerrahm

Vegan gefüllte Paprikaschote **15,90 €**
Paprikaschote gefüllt mit tomatisiertem Gemüse, Quinoa und hausgeräucherten Tofu, an veganen Basilikumschaum und Kartoffelwürfel

Hauptgänge

Sommer Burger nach Art des Hauses ^{A, G, 1, 8} **19,50 €**
Hähnchenbrust mit Hirtenkäse gratiniert und BBQ-Soße in einem Burgerbrötchen, belegt mit Salat, Tomaten, gebratenen Zwiebeln und Bacon, dazu Wedges und Kräuterpdi

Gebackenes Schweinerücken-Schnitzel **18,90 €**
^{A, C, G, I, 5, 8}
Schweinerückenschnitzel gebacken, auf Rahmchampignon-Möhren Gemüse, Spiegelei und gebratenen Kartoffelwürfeln

Eisenberger Sommer-Pfanne ^{G, 8} **22,50 €**
Rumpsteak, Schweinerücken und Hähnchenbrust gebraten, mit knusprigen Bacon an einer Pilz- rosa Pfeffersoße, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

Zwiebel-Rollbraten vom Schwein ^{A, C, G, I, J, 8} **20,90 €**
Rollbraten vom Schweinekamm, gefüllt mit Zwiebeln und Senf, an Thymiansoße, auf geschmortes Weißkraut und Möhren, dazu Semmelkloß

Sauerbraten a la Italiana ^{A, I, 16} **23,00 €**
Marinierter Rinderbraten in Balsamico und Rotwein, verfeinert mit Amarettini, auf geschmorten Rosmarin- Ofengemüse und hausgemachten Kartoffel Gnocchi

Rinderroulade nach Schweizer Art ^{A, 16} **25,50 €**
Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Bacon, Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzgurke, in einer kräftigen Rotweinssoße mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

Unsere Saisongerichte

zum Frühlingsanfang

Suppe

Bärlauch Cremesuppe ^{A,G,I,8} 7,90€
Mit frittierten Möhrenstreifen und Croutons, dazu Baguettescheiben

Hauptgerichte

Saftiger Lamnbraten in Knoblauch-Thumianjus ^{A,I} 26,90€
Scheiben vom in Knoblauch und Thymian geschmorten Lamnbraten, mit Speckbohnen und Kartoffelklößen

Kaninchenbraten „nach Großmutter's Art“ ^{G,I,8} 19,00€
Kaninchenkeule in Bärlauch-Buttermilch Soße geschmort, an Butter- Möhren und Kräuter-Kartoffelpüree

Osterbraten vom Schwein mit Kräuter-Ei Dip ^{C,G,8} 19,90€
gebackener Schweineschinkenbraten mariniert mit Ahornsirup, Tomaten und Paprika, an einem Dip von Quark und Ei, dazu servieren wir Ihnen in Butter geschwenkte Kartoffelwürfel und einen Gurken-Radieschen-Salat

Gebratenes Steinbeißer Filet ^{A,D,G,8} 24,90€
Steinbeißer Filet in Kräuterbutter gebraten, an einer Champignon-Sherry-Dill Soße, auf Ofengemüse der Saison und Jasminreis

Dessert

Eisenberger Kaiserschmarrn ^{A,C,E,G,H,8} 10,50€
Frisch für Sie gebacken, mit oder ohne Rosinen, an Apfelmuß