

Bartmann

RESTAURANT LANDHOTEL ★★★★★

Suppen

Steckrübenrahmsuppe mit Croûtons
7,90 €



Kraftbrühe vom Wild
mit Pilzravioli und Wurzelgemüse
8,50 €

Vorspeisen | Salate

geräucherter Wildschweinschinken und Wildmettwurst
mit Pumpernickel, Feldsalat und Granatapfelkernen
17,50 €

Blattsalate der Saison

- mit roter Bete, Schafskäse, Birne und Walnüssen 15,50 €
- mit gebratener Maishähnchenbrust 19,80 €

Dessert

Orangen-Panna Cotta
mit Espresso - Karamellsauce und gebrannten Mandeln
7,50 €

Nougatparfait
mit Walnuss-Brownie und Waldbeersauce
8,50 €

Hauptgänge

Argentinisches Rumpsteak
mit einer Gin-Pfeffersauce auf bunten Bohnengemüse
mit Bratkartoffeln
32,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, Zitrone und
Bratkartoffeln und Salat
27,00€

Rehrücken, rosa gebraten,
mit einer Haselnusskruste an Preiselbeerjus,
glasiertem Rosenkohl und Rosmarin-Gnocchi
34,50 €

Wildschweingulasch aus der Region
mit Pilzen in kräftiger Sauce,
dazu Butterknöpfli und Apfel-Zimt-Rotkohl
28,00 €

Maishähnchenbrust „Saltimbocca“
mit Schinken und Salbei umwickelt,
Balsamicojus, gebratener Brokkoli
und Tomaten-Orzotto
24,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut mit Weintrauben und
gebratene Thymiankartoffeln
24,00 €

vegane Bandnudeln
mit Ratatouille-Tomatensauce
Rucola und Kernen
18,00 €

Poké Bowl
mit Tahinisauce, Tomaten, Gurke, Paprika,
Rotkohl, Karotten, Avocado und warmer Basmatireis 16,50 €



+ in Sesam gebratenem Lachs 22,50 €

Wir beziehen unser Wild von Jägern aus der Region.