



Wir freuen uns,
Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten zu dürfen.

Haben Sie schon einen Aperitif gewählt?

Wir empfehlen als Aperitif

„Sprizz de Cassis“

Cassis, Roséwein und Beeren

8,00 €

Dorflimonade

alkoholfrei & erfrischend, nach unserem Rezept:

„Sommerlimonade“

Maracuja mit Ingwer, Mineralwasser, Spritzer Zitronensaft, frischen Orangen und Zitronen

5,40 €

„Hubertuslimonade“

Cassis mit Zitronensaft, Mineralwasser, frischen Zitronen und Minze

5,40 €



Lehnen Sie sich zurück

und nehmen sich Zeit für unsere Dorfküche.

**Man schmeckt unsere Freude am Kochen,
einen Generationenmix aus Erfahrung, Neuheiten
und unserer Neugierde!**

Wir, die Küchenbrigade des Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist geerdet und experimentierfreudig und wird begleitet von der „menschgerechten“ Ernährung. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe, Zucker und moderne Getreidesorten. Unsere „Vitalküche“ ermöglicht es, puren Genuss mit einer gesunden Lebensweise unkompliziert zu verbinden.



Karim Lohr, Küchenchef

Vorspeisen

Frisch und knackig



Variation von herbstlichen Blattsalaten mit Dorfdressing, Körnern, Sprossen und Krusteln 6,50 €

dazu wahlweise

Cremigen Burratini	klein	11,50 €
	groß	16,50 €
Pikante Chili-Rinderfiletstreifen	klein	13,50 €
	groß	19,50 €
Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein	15,50 €
	groß	21,50 €

Thai Vital



Royal Thai Reis | Sesamdressing | Edamame Bohnen | Papaya Relish
Safran Kimchi | Chili-Erdnusscrumble 12,50 €

Suppe

Rolling Stone

Steinpilz Cappuccino | Parmesanhippe | Kalbskopfpraline 9,50 €

Vegetarisch

Jack is Back ...




Safranlinguine | Jackfruit Sugo | Basilikum Öl | Veganer Parmesan 19,50 €

Fisch

Von Fluss & Acker

Ganze Forelle „Müllerin“ | Rauchmandel Butter | sautiertem Babyspinat
Buntes Kartoffelragout 26,00 €

Die Paprika  kennzeichnet die vegetarischen Speisen auf einen Blick für Sie.
Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Fleisch

Unser Klassiker

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Moosbeerenmarmelade | Zitronensäckchen

25,50 €

Sauer macht Lust(ig)....

Sauerbraten von der Ochsenbacke | Weinbeerenjus

Brioche Knödel | Oma's Rahmwirsing

26,50 €

Unsere Dorfklassiker

Das Beste vom Rind

200g rosa gebratenes Rinderfilet

Trüffeljus | Steinpilzgratin | Kürbisragout

39,50 €

Dessert

Süßer Moment

Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung
mit einer Tasse duftendem Espresso

7,50 €

„Grand Macaron“

Gefüllter Macaron | Valrhona Blanc Opalys Schaum
Allerlei von der Himbeere | Espresso Erde

11,50 €

Zum Schluss das Beste ...

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann
Tessiner Feigensenf | schwarzen Walnüsse | Früchtebrot

14,50 €

Heiß auf Eis

Exklusiv für Sie, unsere hauseigenen und saisonalen Sorbets und Eiskompositionen für die Herbstzeit.
Serviert mit verschiedenen Beeren und viel Liebe.

„Die Cremigen“

Bergmilch-Joghurteis | Salzbutterm-Karamelleis | Valrhona-Schokoladeneis mit Browniestückchen |
Madagaskarvanilleeis | Crunchy Nusseis

Je Kugel 3,50 €

„Die Fruchtigen“

Weinbergpfirsichsorbet | Brombeersorbet | Champagner Sorbet Grand Cru | Sizilianische Blutorange

Je Kugel 3,50 €

Unser Schlusswort

**Wir wünschen uns, dass Sie die Zeit in unserem „elies“ intensiv genießen
können und werden alles dafür tun,
um Sie glücklich zu machen. Haben Sie ein Anliegen, wenden Sie sich
bitte immer umgehend an uns. Ihre Dorfbewohner**