



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 vom Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist geerdet, experimentierfreudig und wir bieten viele der deutschen Klassiker serviert mit einem gewissen Pfiff. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere Regionalen Partner und Zulieferer helfen uns dabei den CO₂-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



Karim Lohr, Küchenchef



Vorspeisen

Frisch und knackig

Beilage von Winterlichen Salaten mit Getrüffeltem Hausdressing
Karotten, Rettich, Granatapfel und Mais Crunch

7,00 €

dazu wahlweise

Gratinierter Ziegenkäse | Birnen Chutney 

klein 14,50 €
groß 19,50 €

Pikante Chili-Rinderfiletstreifen

klein 16,50 €
groß 21,50 €

Rosmarin-Knoblauchgarnelen

klein 17,50 €
groß 23,50 €

Verdrehte Jahreszeit

Vietnamesische „Sommerrollen“ | Veganer Thunfisch
Kim Chi von Grüner Papaya | Sriracha Mayonnaise | Kantonesische Erdnüsse

13,50 €

Winterlachs

Geflammtes Färöer Lachsfilet | Gurkencreme | Gepickelte Radieschen
Kräutersalat | Senfkorn Vinaigrette

15,50 €

Von Barcelona bis Bern

Carpaccio vom „Lomo de Bellota“ | Selleriesalat | Walnussdressing
Buchenpilze | Belper Knolle

16,00 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet.



Suppe

Allerlei vom Acker

Steckrübencremesuppe | Gemüse Knusperröllchen | Feldsalathaube

9,00 €

Powerbrühe

Essenz vom Kalbstafelspitz | Geliertes Wurzelgemüse | Kerbelröschen

9,50 €

Vegetarisch & Vegan

Mediterraner Winter

Acquerello Risotto | Herbsttrompeten | Geschmorter Chicorée
Veganer Hirtenkäse | Paprika Coulis | Macadamia Nüsse

22,50 €

Knödel mal anders

Hausgemachte Gnocchi | Gorgonzola Paltufa
Marinierte Baby Birnen | Pekannüsse

23,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet.



Fischgerichte

Fluss & Meer

Cappellacci von Lachs und Skrei

Flusskrebssalat | Erbsenpüree | Calamansi Beurre Blanc

28,50 €

Leckeres Teufelchen

Arrosiertes Seeteufel Filet | Bronze Fenchel

Sautierte Zuckererbsen | Kräuter Risoni

29,50 €

Fleischgerichte

„Vienna Calling“

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffelgröstl

Gurken-Dillsalat | Wildpreiselbeeren | Zitronen Schnitz

28,00 €

Beschwipstes Bäckchen

Geschmorte Kalbsbäckle | Single Malt Jus

Rosenkohl Gröstl | Süßkartoffelpüree

28,50 €

Purer Genuss

200g US Prime ibp Roastbeef | Morcheljus

Pancetta Bohnen | Bergkäse Croissant

39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen für Sie gekennzeichnet.



Desserts

Süßer Moment

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

8,50 €

Vanuari 63%

Veganer Schokoladenring | Nuss Crumble | Yuzu Gel
Cremiges Eis & Geschmortes von der Roten Bete

13,50 €

Kaffeehaus

Plantagen-Kaffeemousse | Creme vom Baileys
Bourbon Vanille Cookie | Kahlúaais | Winter Kirsch Crunch

13,50 €

Zum Schluss das Beste ...

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

17,50 €

Heiß auf Eis

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

„Die Cremigen“

Bergmilch-Joghurteis | Salzbutter-Karamelleis | Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen
Madagaskarvanilleeis | Pistazieneis

Je Kugel 3,90 €

„Die Fruchtigen“

Weinbergpfirsichsorbet | Heidelbeersorbet | Birnensorbet | Himbeere Sorbet

Je Kugel 3,90 €

Wir wünschen uns, dass Sie eine genussvolle Zeit in unserem „elies“ verbringen
und werden alles dafür tun, Sie glücklich zu machen.

Haben Sie ein Anliegen, wenden Sie sich bitte immer umgehend an uns.

Ihre Dorfbewohner