

Vorspeisen...

Babytomatensüppchen

mit Kressesahne (veg.)

5,50 €

Kartoffel-Sellerie Süppchen mit

Pumpernickel und Kressesahne (veg.)

6,00 €

Gebackener Schafskäse

mit karamellisierten

Rotweinzwiebeln (veg.)

8,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Wildkräutersalat, Basilikumpesto

und Parmesan-Chip

12,50 €

Salate...

Winterlicher Salat

in Kräuter-Dressing und gerösteten

Mandeln und Roter Bete (veg.)

8,90 €

...mit Lachsstreifen

14,00 €

...mit Steakstreifen

15,50 €

Weihnachtliche Imressionen....

Lachsfilet vom Grill

auf Rote Beete-Wurzelgemüse,

Orangen-Currybutter

und Thymiankartoffeln

17,00 €

Gebrautes Zimt-Hähnchen

an Orangen-Currybutter

auf Tomaten-Risotto und

Feldsalat mit Granatapfel

16,00 €

-----Auf Vorbestellung-----

Ofenfrische Hafermast Gans

mit Apfelrotkohl, hausgemachten

Kartoffelklößen ,Zimtapfel und Sauce

86,00 € für 4 Personen

Kartoffelrösti

mit Räucherlachsrose, Dill-Senfsauce

und Wildkräutersalat

9,50 €

Gebratene Garnelen

mit Gartengemüse in Babytomatensauce

und Pesto-Crostini

13,50 €

Zarter Hähnchenspieß

mit Granatapfel, Roter Beete und

Wildkräutersalat

11,00 €

Feldsalat

mit gebratenen Entenbruststreifen,

eingelegten Trauben und Äpfeln

14,00 €

Rhein-Hessen Salat

mit gebratenen Hähnchenstreifen

und Champignons

9,20 €

Schweinefilet mit Schafkäse grainiert

auf herzhaften Apfelstampf

und Feldsalat in Bauernschmand

17,00 €

-----Spezial-----

Ofenfrische Entenbrust

auf Apfelrotkohl, herzhaften Kartoffelklößen

und Orangen-Buttersauce

23,00 €



Pasta...

La Vision Ravioli

mit Rote Beete und Ricotta-Füllung
und gerösteten Mandeln

(veg.) 10,50 €

Tagliatelle mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Wurzelgemüse in
Babytomatensauce

11,00 €

Fleisch

Kovacs Hausmacher Bratwurst

mit Zitronengras Pommes
Röstzwiebeln und „Homemade Sauce“

9,00 €

Steak (250g)

unter der Kräuterkruste mit
herzhaften Kartoffelrösti und Gurkensalat
in Bauernschmand

22,50 €

Steak (250g)

mit Röstzwiebeln und hausgemachter
Kräuterbutter ,Zitronengras-Pommes
und Gurkensalat in Bauernschmand

23,00 €

Dessert...

Flammierte Crème Brûlée

mit karamellisiertem Butterapfel

5,90 €

Winterliches Törtchen

mit Zimt-Butterkirschen

6,90 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit gebratenen Garnelen,
grüner Zucchini in Strauchtomatensauce

13,50 €

Spezial

Bandnudeln mit gebratenen Entenbruststreifen

mit Würzelgemüse in Babytomatensauce

14,00 €



Schweinefilet mit Pfeffersauce

herzhaften Kartoffelrösti und
Gurkensalat in Bauernschmand

17,00 €

Schnitzel vom Schweinelachs

mit Schmandsauce an Zitronengras Pommes
und Gurkensalat in Bauernschmand

13,50 €

Schnitzel vom Schweinelachs

mit Champignons in Rahm
mit Feldsalat in Bauernschmand

14,00 €

La Vision Spezial

Schokoladenkuchen

mit lauwarmen Zimt-Kirschen und
hausgemachtem Eis

7,50 €
