

Speisekarte

Vorweg oder dazwischen

Steinpilz-Cappuccino
Pflaume im Speckmantel
6,60 Euro

Kürbiscremesuppe
Süßkartoffel-Hirsch-Zigarre
6,60 Euro

Ziegenkäse mit Thymianzucker karamellisiert
Balsamico-Feigen/ Feigensenf/ Pinienkerne/ Blattgrün
9,50 Euro

Gebackene Champignons
Curry-Knoblauchdip
6,50 Euro

Gebackene Garnelen-Frühlingsrolle
Blattsalat/ Avocadodip / Garnelenchips
9,80 Euro

Desserts

Warme Schokotarte mit Tonkabohnen-Eisparfait
Mangosorbet/ Melone
7,90 Euro

Crème Brûlée mit zarter Karamellkruste
Heidelbeersorbet/ Hippe
7,20 Euro

Hauptsachen

Bandnudeln in Gorgonzolasauce
Blattspinat/ Birne/ Kürbis/ Parmesan/ Walnuss
normale Portion 16,90 Euro
kleine Portion 13,90 Euro

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Miesmuschel-Ruccola-Risotto/ Safransauce/ Salat
normale Portion 21,90 Euro
kleine Portion 17,90 Euro

Gebratene Hähnchenbrust
Granatapfelsauce/ Kürbis-Kartoffelpüree/ Salat
normale Portion 17,90 Euro
kleine Portion 13,90 Euro

Medaillons vom Schweinefilet/ Rosmarinsauce
Kleines Ratatouille/ Maisplätzchen/ Salat
normale Portion 18,90 Euro
kleine Portion 14,90 Euro

Rosa gebratenes Mareo Rumpsteak
Speck-Bohnen/ Kartoffelgratin/ Pfeffersauce
normale Portion 26,90 Euro
kleine Portion 22,90 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Champignons/ Kartoffel-Sellerierösti/ Salat
normale Portion 22,90 Euro
kleine Portion 18,90 Euro



WILD-MENÜ

Vom 1. bis 31. Oktober

Hasen-Pastete/ Cumberlandsauce
Wildkräutersalat/ Walnuss

Fasanen-Consommé/ Maroneneierstich

Reh-Maultaschen/ Austernpilze/ Rosenkohl

Hirschrücken, rosa gebraten
Paniertes Wildschwein-Schnitzel
Zwiebel-Holunder-Chutney/ Wintergemüse
Serviettenknödel

Hokkaido-Krokant-Eisparfait
Kürbis-Rumtopf/ Kirsche/ Knusper-Hippe

Das ganze Glück in fünf Gängen für 46 €
Vorspeise/ Suppe/ Hauptgang/ Dessert für 38 €
Suppe/ Hauptgang/ Dessert für 32 €