

Vorspeise

Das angebotene Wild stammt aus eigener Jagd in Müssingen und Lüdinghausen

winterliche Blattsalate mit Lauch und gebackenem Cheddar	14,90 €
vegetarische Semmelknödel auf Steinpilzsauce Blaubeere und Petersilie	16,90 €
hausgemachtes Kalbstöttchen mit Crouton	16,90 €
Ravioli vom Reh in leichter Bouillon und Pistazienroyal	16,90 €
Carpaccio von der Rotschwanzgarnele gelbe Bete, Schnittlauch und Meerrettich	18,90 €

Hauptgerichte

Strudel von herbstlichem Gemüse auf Rote Bete hummus und Pilzjus	24,90 €
Filet vom Schellfisch auf geräuchertem Lauch violette Senfvelouté und Kartoffel	29,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 19,90 € 25,90 €
geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce Selleriepüree und Karotte	29,90 €
Brust und Keule von der Ente Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl und Kartoffel	32,90 €

Dessert

Schokoladenganache mit Apfelsorbet und Vanille	9,90 €
Crème Brûlée	6,90 €
Käsevariation mit Feigensenf	9,90 €

Menü

*gebratener Pulpo
auf Kartoffel-Chorizosalat*

*Kalbsnierchen
in Senfsauce und Butterpüree*

*Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Café de Paris und Gemüse*

*Schokoladenganache
mit Apfelsorbet und Vanille*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*