

Vorspeise

Feldsalat mit Granatapfel Nüssen und Fetaschaum	14,90 €
herbstlicher Gemüsesalat in Pilzvinaigrette, Kartoffel und Petersilienmayo	16,90 €
hausgemachte Hechtklößen in Beurre blanc Sauerkraut und Speck	16,90 €
Schaumsuppe von Safran mit Edelfischen und Gemüse	19,90 €
Brust vom Jagdfasan auf Sauerkraut Trauben, Speck und Verjussauce	19,90 €

Hauptgerichte

hausgemachte vegetarische Serviettenknödel mit Rahmpilzen, Lauchasche und Petersilie	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
Filet vom Knurrhahn in Krustentiersauce hausgemachte Spaghettini und Schwarzwurzel	30,90 €
Rindertafelspitz in eigener Bouillon Meerrettich und Wirsing	27,90 €
Rücken vom Hirsch in Merlot Gnocchi und Fichtesprousenöl	38,90 €

Dessert

„Pina Colada“ Ananas, Kokos und Rum	9,90 €
Birnenstrudel mit Vanille	9,90 €
Crème brûlée	6.90 €

Menü

*Zweierlei vom Schwein
auf Bohnen und Schalotten*

*Kalbsbries in Butter gebraten
Kartoffelschaum, Croutons und Blumenkohl*

*Coq au vin von Mieralgeflügel
mit Karotte, Pastinake und Serviettenknödel*

*„Pina Colada“
Ananas, Kokos und Rum*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 120,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*