

## **Vorspeise**

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

## **Hauptgerichte**

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

## **Dessert**

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| „Pina Colada“<br>Ananas, Kokos und Rum | 9,90 € |
| Birnenstrudel mit Vanille              | 9,90 € |
| Crème brûlée                           | 6,90 € |

## ***Menü***

*Zweierlei vom Schwein  
auf Bohnen und Schalotten*

\*\*\*

*Filet vom Kabeljau  
mit Blumenkohl und Nussbitterschaum*

\*\*\*

*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 €*