

Vorspeisen & Suppen

Kürbis-Chillisuppe

Hokaidopraline

6,50€

Wildkraftbrühe

Gemüseperlen | Wildklößchen

6,50€

Herbstliche Blattsalate

Walnussdressing | Trauben | Nüsse

9,00€

Gebratene Scampi

Orangendressing | Rote Bete | Feldsalat

12,00€

Tranchen vom gebratenen Hasenrücken

Calvadossauce | Rosenkohlblätter | Maronenpüree

13,00€

Hauptgänge

Hähnchenbrust im Parmesanmantel

Tomatenschaumsauce | Spinat | Tagliatelle

16,00€

Gebratenes Kabeljaufilet

Weißweinschaum | Limonenspitzkohl | Kartoffelstampf

22,00€

Gebratenes Filet vom Ibericoschwein

Estragonsauce | Kohlgemüse | getrüffelte Dauphinekartoffeln

24,00€

Hirschroulade

Jus | Speckrosenkohl | Spätzle

23,50€

Medaillons vom Wildschwein- und Rehrücken

Jus | Rahmschwarzwurzeln | Röstkartoffeln

24,00€

Medaillons vom Rinderfilet

Pfeffersauce | Rotweinzwiebeln | Bohnenbündchen |
hausgemachte Kartoffelkroketten

27,00€

Desserts

Pflaumenkrapfen

Sliwowitzsahne | Tonkabohneneis

7,50€

Grand Marnier Creme

Orangensalat | Schokoladeneis

7,50€

Käsevariation

Feigensenf | Trauben | Brot

8,50€

Sollten Sie Auskunft über mögliche Allergene benötigen
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Unsere Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,00€

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Schafskäse gratiniert

14,00€

Knusprige Flugente

Orangensauce | Backobst | Rotkohl | Kartoffelklöße

23,50€

Gebratenes Rinderrückensteak

Bratkartoffeln | Steakbrot | Salat

23,00€

Kalbsschnitzel

Rahmchampignons | Pommes frites | Salat

18,50€