

VORspeisen

Feldsalat in Kartoffeldressing, schwarzer Walnuss und Granatapfelkernen

mit geräucherter Entenbrust und geröstetem Speck
mit 3 Garnelen

13,80 €

16,80 €

Laugencarpaccio leicht mariniert

mit Wildschinken, kleinem Salat und eingelegter Birne

14,80 €

LÖFFELspeisen

Maronensuppe

mit Entenpraline

8,50 €

Rinderkraftbrühe „Klassisch“

mit Markklösschen und Eierstich

7,50 €

VEGETARISCHspeisen

Gefüllte Kürbisgnocchis

mit Cherrytomaten, Parmesan und Zuckerschoten

15,50 €

HAUPT *speisen*

½ Bauernente

Rotkohl / Rosenkohl / Klößen **25,50 €**

Kalbsschnitzel

Preiselbeeren / Zitrone / Bratkartoffeln / Salat **26,50 €**

Steak-Auswahl

verschiedene Steaks / marktfrisches Gemüse /
Bratkartoffeln **28,50 €**

Kalbsfilet unter der Spekulatiuskruste

Kürbisgemüse / Rösti **35,50 €**

Hirschmedaillons mit pochierter Rotweinbirne

mit rahmigem Wirsing und hausgemachten Schupfnudeln **36,50 €**

“Fish of the Day”

*Wir bieten ihnen täglich frischen Fisch von unsere Empfehlungstafel an
Unser Servicepersonal berät sie gern*

NACH *speisen*

Schokoladenmousse

mit Eiscreme und Früchten **8,50 €**

Kürbiskernparfait im Baumkuchenmantel

mit karamellisierter Birne **8,50 €**

Streifzug aus der Patisserie

auf der Schiefertafel serviert **11,50 €**

*Für Umbestellungen berechnen wir eine Gebühr von 1,50€
Wir bitten um Ihr Verständnis*