

Unsere Suppen:

Consommé von Steinpilzen, Pistazien Klößchen, Baguette € 7,50

Hokkaido Kürbissuppe mit Apfel-Kokos, Baguette € 7,50

Unsere Vorspeisen:

Feldsalat
geröstetes Brot und Schinchenchips mit Nussöl € 9,50

Wildhasen-Terrine, Waldorfsalat, geröstete, Walnuss Streusel, Baguette € 12,50

Unsere kleinen Gerichte:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salate der Saison € 13,00

Ravioli-Triangoli-Pesto-Oliven Soße,
Parmesan, Salate der Saison € 14,50

Saltimbocca vom Steinbeißer Filet
Kürbis Risotto € 15,00

Ravioli gefüllt mit Wolfbarsch und Burrata, Garnele
Noilly Prat Soße, Salate der Saison € 18,00

Unsere veganen und vegetarischen Gerichte:

Veganes Kürbis Risotto mit Karotten,
Thaicurry € 13,00

Hausgemachte Semmelknödel mit
Ragout von Steinpilzen in Schnittlauchsahne, Salate der Saison € 16,50

Ein guter Fang:

Zanderschnitte mit Speck gebraten,
Senfsoße, bunte Linsen, Kartoffeln € 21,50

Gebratener Island Schellfisch
Meerrettichsoße, Triangoli Rote Bete € 22,00

Unsere Fleischgerichte:

Gebratene Perlhuhn Brust,
Portweinsoße, Riesling Kraut, Mandelbällchen € 21,00

Schweinelendchen -rosa gebraten-
Morchel Rahm-Soße, Spätzle, Salate der Saison € 20,00

Rehgeschnetzeltes an Hagebutten-Pfeffersoße,
gebratene Maronen Polenta, Salate der Saison € 23,00

Dry Aged Färsen Rumpsteak
nach Wunsch gebraten, Kräuterbutter,
Pommes frites, Salate der Saison € 25,00

Alle genannten Preise sind inkl. Service und gesetzlicher MwSt.

Lieber Gast, zur Auskunft über Allergene erhalten Sie auf Wunsch eine Allergiker-Speisekarte