



Vorspeisen

*Gebratene Black-Tiger Garnelen
Ruccola/Tomate/Olivenöl/Knoblauch/Parmegiano
Baguette
16,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
18,50*

*Feiner Ackersalat
Gebratene Pilze/Tomate/Croutons
12,50*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Apfel-Kürbischutney
Kürbiskerne/Öl /feiner Zupfsalat
14,50*

*Kleiner Beilagensalat
6,90*

Suppe

*Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
Geröstete Kürbiskern & Öl
7,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*



Hauptgerichte

Kürbisravioli "Vegetarisch"
Kernöl/geröstete Kürbiskerne/Kürbis/Ruccola
Parmesan-Velouté
23,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Fregola Sarda/Gemüse
Riesling-Buttersauce
34,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
32,50
Kleine Portion 29,50

Gebratene Rinderfiletspitzen
In Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
36,50



*Zarter Braten aus der Hirschkalbskeule
Blaukraut/Schmorpilze/Preiselbeeren/Wildjus
Kartoffelknödel
28,50*

*Ofenfrische Gänsebrust
Blaukraut/Apfel/Gänsesauce
Kartoffelknödel
36,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
an feiner Pilzrahmsauce
Hausgemachte Butterspätzle
28,50*

*Schnitzelchen vom Hirschrücken
gebratene Pilze
Wildpfeffersauce/Preiselbeeren
Hausgemachte Spätzle
38,50*



Dessert

*Vanilleeis mit Sahne
heißen Kirschen
8,50*

*Schokoladen -Mousseriegel von Belgischer Schokolade
Tiramisueis/Amarenakirsche
9,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne
7,50*

*Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Crème Brûlée
5,00*

*Affogato
4,90*

*Hausgemachtes Sorbet 3,00
Mit Sekt 5,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis,
dass wir nur EC Karten und Bargeld akzeptieren.*