



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 mit Kartoffeldressing
Speck/CROUTONS
12,50*

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

*Kleiner Beilagensalat
6,90*

Suppe

*Karotten-Ingwersuppe
Grönland-Shrimps
7,90*

*Rinderkraftbrühe
Maultäschle/Grießnocken/Gemüse
7,90*

*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 Kalbsleber
Schmorzwiebeln/Kartoffelpüree/APfel
Kalbsjus
32,50*



*Zarter Braten aus der Hirschkalbskeule
Schmorpilze/Preiselbeeren/Wildjus
Hausgemachte Spätzle
28,50*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Spitzkohlgemüse/Entenjus
Schupfnudeln
36,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
an feiner Cognac-Pfeffersauce
Gebackene Kartoffelknöcken
28,50*

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



Dessert

*Vanilleeis mit Sahne
heißen Kirschen
8,50*

*Gebackene Apfelküchle
Zimt&Zucker
Vanilleeis
8,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne
7,50*

*Creme Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Creme 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.*