



VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit winterlichen Gewürzen <i>auf Wasabi -Gurkensalat, Avocado, Joghurt und Limone</i>	€ 13
Mariniertes Rindertatar mit eingemachten Pilzen <i>Artischockencreme, Trüffel, Feldsalat und Brotknusper</i>	€ 14
Vitello Tonnato „Schloss Niederweis“ <i>rosa gebratenes Kalbsfilet, Sashimi Thunfisch, Thunfischcreme und Kapern</i>	€ 14
Unsere Empfehlung: Gänseleberterrinen im Nussmantel <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
dazu 0,1l 2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese <i>Weingut F.J. Eifel</i>	€ 7,50

SUPPEN

Consommé vom Wild <i>mit kleinem Tortellini und Wurzelgemüse</i>	€ 6
Topinambur -Samtsuppe <i>mit getrüffelten Croûtons</i>	€ 6
Cremsuppe von Roten Linsen <i>mit geräucherter Forelle und Schnittlauch</i>	€ 6

Salat & Vegetarisches

Wildkräutersalat <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ wahlweise mit:	
gebackenem Ziegenkäse	€ 16
gegrillter Geflügelbrust	€ 17
Gefüllte Teigtaschen mit Waldpilzen <i>auf geschwenkten Rosenkohl, Birne und Walnüssen</i>	€ 17

Fisch & Fleisch

Schnitte vom Wolfsbarsch <i>auf Spinat, Kartoffelgnocchi, Tomatenkompott und Schaum</i>	€ 24
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau <i>Rotweinbutter, Lauchgemüse und Kartoffelpüree</i>	€ 21
Asiatisches Pot au feu mit Entenbrust <i>verschiedene Gemüse und Pilze im Entensud mit Reisbällchen</i>	€ 23
Flanksteak vom US-Beef <i>auf Peperonata und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>	€ 24
Krosser Schweinebauch <i>an Schmorzwiebelcreme, sautierten Champignons und Petersilienspätzle</i>	€ 23
Rücken vom Salzwiesenlamm <i>mit Rosenkohl und zweierlei Süßkartoffel</i>	€ 25
Unsere Empfehlung: Hirschrücken unter der Nusskruste <i>auf Speckwirsing, Selleriecreme und geschabten Spätzle (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 29

Dessert

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Walnussparfait mit Knusper –Ganache <i>Portweinfeigen, Praliné, Mousse und Feigensorbet</i>	€ 9
Halbkugel vom Joghurtschaum <i>Mangoragout, geliertes Sektsüppchen und Passionsfruchteis</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel	€ 1,60
Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 9

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 35
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 40
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 44

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.