

SALAT & VEGETARISCHES

MESCLUN-SALAT

mit Walnuss / Brotchips / Himbeer -Dressing
€ 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16

gebratener Blutwurst € 17

PILZ-TEIGTASCHEN

Rahmlinsen / Rosenkohl / Kräuterseitlinge / Mesclunsalat
€ 17

FISCH & FLEISCH

ROTBARSCH

gebraten / Kartoffel- Kapernragout / Spinat / Beurre blanc
€ 29

MEERBARBE

vom kleinen Boot

gebraten / Krustentierschaum / Wurzelgemüse / Rosmarin-Kartoffeln
€ 27

SIRLOIN STEAK

gegrillt / zweierlei Süßkartoffel / Mais
€ 28

CHALLANS ENTENBRUST

rosa gebraten / Topinambur / Rosenkohl / Kartoffelkrapfen
€ 28

KANINCHENRÜCKEN

gebraten / Chorizo / Paprika / Paprika- Kartoffelstampf
€ 25

ZWERGHÄHNCHEN

im Ganzen

Pommes Frites / Krautsalat
€ 24

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten / Spitzkohl / Sellerie /Kräuterseitlinge / Knöpfe
€ 29

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

cremigies Eigelb | fermentierter Kürbis | Kresse
€ 14

ANIS-LACHS

grüner Apfel | Joghurt | Quinoa | Sauerampfer
€ 13

ROTE-BETE-CARPACCIO

Ziegenkäse | Walnuss | Wachtelei | Limone
€ 11

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER-GÂTEAU

Baumkuchen | Birne | Portwein
€ 18

(Menüaufpreis € 4)

dazu 0,1 l 2009 Scharzhofberger
Spätlese, Reichsgraf von Kesselstatt
€ 8

SUPPEN

KÜRBISSUPPE

Kerne | Öl
€ 6

WALDPILZ-CONSOMMÉ

Sherry | Wurzelgemüse
€ 6

OMA'S KARTOFFELSUPPE

Speckgrieben | frische Petersilie
€ 6

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse
€ 9

MANGO-DÉLICE

Nougatcannelloni | Pecannuss | Champagnereis
€ 9

VANILLE-KIPFERL-SCHNITTE

Apfel | Butterstreusel | Tonkabohneneis
€ 9

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
drei VALRHONA Pralinen
€ 9

KÄSE

fromager affineur MonS
Butter | Aprikosensenf | Brot
€ 11
(Menüaufpreis € 2)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 38

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 44

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 48

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |
Dessert