



Vorspeisen

Vitello vom Reh
mit Preiselbeeren, Kapernäpfeln
und Pflücksalat € 21.50

Blattsalate
in Senfdressing oder
Himbeerdressing € 7.--

* * *

Suppen

Sellerie-Birnen-Suppe
mit geröstetem Speck € 8.--

Consommé vom Reh
mit Pilzklößchen € 8.--

* * *

Warme Vorspeise

Kartoffel-Lasagne
mit gebratener Blutwurst
und Rotweinzwiebeln € 21.--

* * *

Hauptgerichte

Kürbis-Gnocchi
mit Kernen, Öl und Parmesan € 23.--

Wolfsbarschfilet
mit Safran-Spitzkohl und Risotto € 37.50

Entenbrust
an Pfeffer-Zwetschgen-Soße
mit Gemüse und Kartoffelplätzchen € 32.50

Filet und Zunge vom Kalb
mit Kapern, Tomaten
und Bandnudeln € 40.50

Lammhüfte unter der Kräuterkruste
mit Paprika-Zucchini-Gemüse
und Kartoffelgratin € 30.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,
Bohnengemüse und Knöpfe € 32.--

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Vitello vom Reh
mit Preiselbeeren, Kapernäpfeln
und Pflücksalat

Sellerie-Birnen-Suppe
mit geröstetem Speck

Entenbrust
an Pfeffer-Zwetschgen-Soße
mit Gemüse und Kartoffelplätzchen

Valrhona-Schokolade
mit Zwetschgensorbet
und Steinobst

€ 71.50

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.--

Valrhona-Schokolade
mit Zwetschgensorbet
und Steinobst € 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Feigensenf € 16.--