



Vorspeisen

**Vitello vom Reh
mit Preiselbeeren, Kapern
und Pflücksalat € 21.50**

**Blattsalate
in Senfdressing € 7.--**

* * *

Suppen

**Kürbissuppe
mit Öl und Kernen € 8.--**

**Consommé vom Weiderind
mit Pistazienklößchen € 8.--**

Hauptgerichte

Birnen-Kartoffel-Stock
mit Romanesco und Blauschimmelsoße € 22.50

Lachsforellenfilet
von der Hagenmühle
mit Limettenbutter, Pinienkernen,
Kartoffeln und Blattsalate € 37.50

Halbe Bauernente im eigenen Saft
mit Rahmwirsing
und Kartoffelklößen € 34.--

Filetspitzen an Pilzrahm
und Spätzle € 27.--

Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße
mit Gemüse und Nudeln € 32.--

Rehragout an Wacholdersoße
mit Preiselbeeren, Pilzen
und Kartoffelkrapfen € 26.50

* * *

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

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.--

Birne-Apfel-Vanille € 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Feigensenf € 16.--