



## Vorspeisen

**Sashimi-Lachs**  
mit Wasabicrème, Limettenhummus  
und Wildkräutern € 25.50

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

\* \* \*

## Suppen

**Selleriecrèmesuppe**  
mit Rehschinken € 8.50

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

## Hauptgerichte

Nudelflecken  
mit Wirsing, gerösteten Nüssen,  
Blauschimmelkäse € 22.50

Gegrilltes Zanderfilet an Thymiansoße  
mit Paprikagemüse und Rahmpolenta € 31.50

Maispouardenbrust mit Quittensauce,  
winterlichen Gemüsen und Bandnudeln € 28.--

Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße  
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln € 27.50

Filetspitzen an Pilzrahm  
mit Spätzle und Feldsalat € 28.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Spitzkohl, Bratkartoffeln € 32.--

\* \* \*

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.--

Schokokuchen  
mit Orangen, Rotwein-Butter-Eis € 14.--

- Kleiner Abschluss -  
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

\* \* \*

Französischer Rohmilchkäse  
mit Feigensenf € 16.--