



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.--