



Vorspeise:

Bunter Herbstsalat - Ziegenkäse - Trauben - Walnüsse

13,50 €

Carpaccio vom Rind - gebratene Pilze - Parmesanspäne - Rucola

16,50 €

Tatar von der geräucherter Forelle - Rote Bete - Apfel - Wachtelei - Feldsalat-Knusperbrot

15,00 €

Pilzrahmsüppchen - gebratene Wachtelbrust

9,50 €

Hauptgerichte:

Kotelett vom Duroc Schwein

- Kräutersaitlinge- Sellerie - saisonales Gemüse - Bratkartoffeln

24,50 €

Unsere ofenfrische halbe Ente - serviert in 2 Gängen

1 Gang: Brust mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

2 Gang: Keule mit Rosenkohl und Semmelplätzchen

23,50 €

Ragout von Reh und Hirsch

Schmorapfel - Herbstgemüse - Kartoffelkloß

22,50 €

Spieß von Seeteufel und roter Wildgarnele

fein gehobelter und marinierter Fenchel - Tomaten Safran Risotto

28,50 €

Allergenhinweis:

Sämtliche der unten genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie, 10. Senf,
11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

Alle Preise inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer



Unsere Menüempfehlung:

Vorne weg:

Unser Gaumenschmeichler - *unsere Einstimmung auf Ihr Menü*

I: Zum Start:

Taubenbrust - *Quinoasalat - Kürbis - Avocado - Speckchip*
a la carte Vorspeise: 16,50 €

II: Zwischendurch gereicht:

24. Std. Sous vide gegarter Schweinebauch - *Rotwurstkruste - Sellerie - Rosenkohl - bunte Linsen*
a la carte Zwischengericht: 12,50 €

III: Mitten drin:

Jakobsmuschel – *Blumenkohl - grüner Spargel - Tomate - Chorizo*
a la carte Zwischengericht: 16,50 €

IV: Der Höhepunkt:

Gebratene Fasanbrust

Rieslingkraut - glasierte Trauben - Speck - Kartoffelpüree
als a la carte Hauptgericht: 26,50 €

V: Zu guter Letzt:

Zwetschge als Creme & Geschmort - *Vanille Butter Crumble - Eis - Schokolade - Pistazie*
oder

Brie de Meaux aus der Region Ile, Frankreich

Kuhrohmlchkäse, Handgeschöpft, Cracker, Trüffelhonig

Menüpreis:

5 Gänge: 65,00 €, **4 Gänge ohne Carpaccio:** 55,00 €,
3 Gänge ohne Carpaccio und Schweinebauch: 49,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr