



Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe</i> <i>mit reichlich Einlage</i>	5,50 €
<i>Feines Kräuterpilzcremesüppchen (vegan)</i> <i>mit Sahnehäubchen und Kräutercroutons</i>	5,90€
<i>Duett vom Räucherlachs und Krabbenatar</i> <i>mit einem Kartoffeltaler, Senf – Honig – Dill – Soße und Limetten – Creme fraiche an kleinem Wildkräutersalat</i>	10,90€
<i>Rote Beete – Birnen - Türmchen</i> <i>mit Mungobohnensalat</i>	8,90€

Fleischgerichte

<i>Rinderfiletsteak</i> <i>auf Schmelzzwiebelbett, dazu geräucherte Pfeffersoße, Herzoginkartoffeln und Mandelbroccoli</i>	24,90€
<i>Schweinemedallions</i> <i>an Gorgonzolasoße, dazu bunten Vichy – Karotten – Spargel – Gemüse und Herzoginkartoffeln</i>	19,90€
<i>Hirsch – und Wildschweinbraten</i> <i>an Kräuterpilzauswahl – Preiselbeer – Rahm, Herzoginkartoffeln und Rotweinbirne</i>	21,90€
<i>Gänsekeule</i> <i>auf geschmorten Äpfeln, dazu Thymian – Orangensoße und Kroketten und Rot – oder Rosenkohl</i>	19,50€
<i>zweierlei Rouladen</i> <i>vom Rind und Schwein, dazu Salzkartoffeln, Rot – oder Rosenkohl und Rahmssoße</i>	20,90€

Fischgerichte

Lachsfilet , gebraten 20,90€
an Pommery – Senf – Soße, Vichy – Karottengemüse und Drillingsthymiankartoffeln

vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel 14,90€
mit mediterranen Couscus

Kürbisragout 13,90€
mit einem Kartoffel – Grünkern - Rösti

Süße Sünden

karamellierte Birne 7,90€
mit Schokoeis, weihnachtlich gewürzten Orangenfilets und Spekulatiuscrumble

Schokoladenfestival „süße Liebe“ 8,50€
weißes und dunkles Schokomousse, auf Himbeerfruchtspiegel und frischen Früchten

Pfirsich Melba 7,50€
Vanilleeis mit Pfirsich und Erdbeersoße

Für die Kleinen bis 12 Jahre

Kinderschnitzel 8,90€
mit Pommes frites und Salatgarnitiur

Rinder – oder Schweineroulade (klein) 9,90€
mit Salzkartoffeln und Rotkohl oder Möhrengemüse