

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Gebratener Seeteufel mit Rote Bete und Meerrettichschaum</i>	17,50 €
<i>Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Stielmus und Trüffeltaschen</i>	16,50 €
<i>Spinatknödel mit Wachtelei und Parmesan an brauner Butter (vegetarisch)</i>	14,90 €

Suppen

<i>Champignonsamtsüppchen</i>	6,90 €
<i>Karotten-Ingwersüppchen</i>	6,90 €

Fischgerichte

<i>Kross gebratener Loup de mer mit Pak Choi und Paprikaschaum</i>	26,90 €
<i>Gebratener Skrei mit Kürbiskernkruste auf Spitzkohl an Kartoffel-Kürbisklößchen</i>	26,90 €

Fleischgerichte

<i>Rückensteak vom Weiderind mit Röstkartoffeln oder Kartoffelkroketten und Salat</i>	23,90 €
<i>Rücken vom Iberico Schwein mit breiten Bohnen und Maultaschen</i>	26,50 €
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	19,90 €
<i>Rosa gebratene Damwildkeule mit Rosenkohl und Maronenkrapfen an Quittenjus</i>	26,50 €

Dessert

<i>Gebackene Nougatcrème mit Pflaumen und weißem Schokoladeneis</i>	9,50 €
<i>Dattelbeignets mit Orangen und Zimteis</i>	9,50 €
<i>Drei Kugeln hausgemachtes Eis</i>	5,50 €
<i>Rohmilchkäseauswahl</i>	9,50 €



Wintermenü

*Gebratenes Wachtelbrüstchen
mit Stielmus
und Trüffeltaschen*



Karotten-Ingwersüppchen



*Rosa gebratene Damwildkeule
mit Rosenkohl und Maronenkrapfen
an Quittenjus*



*Gebackene Nougatcrème
mit Pflaumen
und weißem Schokoladeneis*

oder

Rohmilchkäseauswahl

*Preis pro Person: 42,90 €
Inklusive Weinarrangement: 61,90 €*

*Ohne Suppe: 39,50 €
Inklusive Weinarrangement: 54,50 €*

*Ohne Vorspeise: 35,00 €
Inklusive Weinarrangement: 50,00 €*

Möchten Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen? Dann berechnen wir ab zwei Änderungen 1 € Aufschlag pro Gang.

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Sprechen Sie uns dazu einfach an. Wir reichen Ihnen gerne eine Karte, in der die Allergene gekennzeichnet sind. Bitte beachten Sie die Informationen über die Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf den Aufstellern am Tisch.