

Waldpilz- Möhrensuppe mit Sesam- Rucculacreme ^{Vg, PW}
€ 6,50

Rote Bete- Orangensüppchen mit gebackenen Meerrettichstangen
^{A,H,L} € 7,- oder € 4,- in der Kaffeetasse

Vorweg –// zu Zweit oder –// zum Sattessen
Feldsalat mit Birnen- Senfdressing, Äpfeln und Schwarzwälder
Schinken ^{2,3,V}
€ 6,50 // 7,- // 14,50

Panna Cotta vom Blumenkohl auf Röstbrot
mit herbstlichen Salaten umlegt ^{A,B,C,H,L,N}
€ 6,- // 8,- // 12,-

Dauphine Kartoffeln mit Sellerie- Gorgonzolacreme ^{H,L}
€ 5,- // 7,- // 12,-

Süßkartoffel- Waffeln mit geräuchertem Lachs & Rote Bete Creme
^{H,L} € 6,- // 7,50 // 14,-

Sesamcrêpe mit Grünkohl, Paprika, Mango und Mozzarella gefüllt
^{A,D,W} € 15,50

hausgemachte Wildsülze vom heimischen Reh & Wildschwein
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{2,3,H,U,V}
€ 13,-

Herrentoast kleine Rindersteaks mit geschmorten Zwiebeln
& Champignons sowie Salatgarnitur^{A,H,L}

€ 20,-

Maronen- Nußbraten mit Steinpilzsoße,
Rosenkohl, Granatapfel & Bandnudeln^{vg^{A,K,U}}

€ 18

Putenrouladen in Portwein geschmort mit winterlichem
Blumenkohlpüree und rotem Gemüse^{2,3,L,U,V}

€ 25,-

Schweinefilet mit Walnüssen und Granatapfel auf geschmortem
Grünkohl und Schupfnudeln^{A,H,O,U}

€ 25,-

ofenfrische halbe deutsche Ente mit karamelierten Apfelspalten,
Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelknödeln^{1,2,3,H}

€ 23,50

gebratenes Lachsfilet auf Spitzkohl
an Meerrettich- Hollandaise & Smashed Potatoes^{I,H,L,U}

€ 24,-

paniertes gebratenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln
& Champignonrahm oder Paprikasoße^{A,H,L,2,3}

€ 20,- oder als Probierportion zu € 13,30

Rumpsteak unter der Maronenkruste
auf fruchtiger Mandarinen- Pfeffersoße und Kartoffelkrusteln^{A,H,L,U,X}
€ 28,-

geschmorte Wildschweinkeule mit Haselnußspätzle,
Steinpizwirsing & Feigenrotkohl^{A,H,U}
€ 26,-

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,
Kassler, Bauch & Bratkartoffeln^{2,3,D,V}
€ 18,00 //-oder mit zwei Würstchen € 22,00

Vanille Mascarponecreme mit Fruchtkompott^L
€ 3,80

Amarettogläschen mit Espresso, Vanilleeis, Sahne & Amarettini^{A,H,L,1,9} € 5,-

Schneeeier auf herbem Whisky- Schokosüppchen^{H,L}
€ 7

winterliches Cassata Eistörtchen an Blutorangenragout^{A,H,L,O,S}
€ 7,50

Vg=Vegan

01.12.2024 :: alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus

*Bei allen Fritteisengerichten können Gluten und Ei enthalten sein :: Irrtum vorbehalten