



Vorspeisen

*Feiner Ackersalat an Vinaigrette
Sprossen/Granatapfelkerne/Croutons/
Baguette
11,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
Baguette
16,50*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Kürbisrelisch /feiner Zupfsalat
Kürbiskerne/Kürbiskernöl
13,50*

*Kleiner gemischter Salat
6,90*

Suppe

*Karotten-Ingwersuppe
7,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis
Das bei uns nur EC Karten und Bargeldzahlung möglich ist.*

Hauptgerichte

*Ofenfrische Gänsebrust
Blaukraut/Kartoffelknödel/Apfel
Gänsesauce
34,50*

*Lachsfilet auf der Haut gebraten
Buntes Buttergemüse/Petersilienkartoffeln
Rieslingsauce
34,50*

*Kürbisravioli "Vegetarisch"
Kernöl/Walnüsse/Kürbis/Ruccola
Parmesan-Velouté
21,50*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50*

*Rinderfiletspitzen
in Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
32,50*



Hauptgerichte

*Steakhüfte „ US Beef“
Würzige Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes
34,50*

*Zarter Braten aus der Hirschkeule
Blaukraut/Schmorpilze/Preiselbeersauce
Kartoffelknödel
28,50*

*Hirschrückensteaks
Rosenkohl/Maronen/Rahmige Wildpfeffersauce
Butterspätzle
34,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Grüne Bohnen/Speck/Zwiebel
kräftige Kalbsjus
Gebackene Kartoffelnocken
26,50*



Dessert

*Vanilleeis
mit heißen Zimtzwetschgen
7,50*

*Dessertvariation
Braunes Schokoladenmousse/Birne/Walnußeis
Mandelparfait mit Amarena Kirsche
9,50*

*Creme Bruleé
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50*

*Creme Bruleé
5,00*

*Affogato
4,90*

*Unsere hausgemachten Sorbets
Mango-Passionsfrucht /Himbeere/Ananas
3,00 pro.Kugel*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis
Das bei uns nur EC Karten und Bargeldzahlung möglich ist.*