

Vorspeisen:

Steinpilz-Cappuchino

9,8

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Kleiner Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

7,9

Menü:

Rote Bete Carpaccio mariniert

geflämmter Ziegenkäse / Basilikum Pesto

14,5

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Rehmedaillons aus heimischer Jagd

Holunder Sauce / Kürbis Cremé / Knöpfe

34

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Weißes Kaffeeis / Baileys / Sahne

8,5

Menü: 52

Weinempfehlung:

Weingut Moosmann Buchholz

Spätburgunder trocken

0,25l 8,5 / 0,75l 25,5

Verehrte Gäste, bei einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute
Blatt & Rohkostsalate 2/5)
22,8

Hausgemachte Semmelknödel

Rahmlauch / sautierte Pilze V
23

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac Pfeffer Sauce / Pommes frites
33,8

Wolfsbarschfilet gebraten

Safran Sauce / Nudeln / Zucchini
32

Cordon-bleu vom Kalbsrücken

Raclette Käse & Schinken gefüllt / Pommes Frites
31

Dessert:

Hausgemachte Frucht-Sorbets

Heidelbeeren / Aprikosen / Zitronen
Pro Kugel 3

Panna-cotta

Kirsch-Grütze / Vanilleeis
9,5

Kleines Dessert im Glas

Heidelbeeren / Vanillejoghurt / Heidelbeer Sorbet
Amarettini
6,8

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 € Verpackung 1,5 €