

Vorspeisen

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

9 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und Salat*

10 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und
zart geschmorten Schweinebäckchen*

10 €

Jakobsmuscheln mit Balsamicolinsen und roter Bete

12 €

*Feldsalat mit rosa gebratenem Rehfilet
und einer Pistaziencreme*

12 €

Hauptgerichte

*Zartes Hirschkalbsragout mit Preiselbeeren und
Kartoffel - Wirsingplätzchen*

18 €

*Entenbrust mit einer Orangen - Pfeffersauce,
Apfelrotkraut und Kartoffelgratin*

19 €

*Kalbsteak auf einer Steinpilzsauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

21 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

22 €

*Rosa gebratenes Stück aus der Rehkeule
mit einer Wacholderrahmsauce und
Kartoffel - Wirsingplätzchen*

22 €

*Filet vom norwegischen Winterkabeljau SKREI
mit Rahmkartoffeln und grünem Spargel*

19 €

*Seeteufelmedaillons mit einer
Safransauce, Blattspinat und Risotto*

23 €