

Vorspeisen

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

9 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

9 €

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

10 €

*Jakobsmuscheln mit Balsamicolinsen
und roter Bete*

12 €

*Taubenterrine mit Entenstopfleber, Süßweingelee
und Safranbrioche*

14 €

Hauptgerichte

*Rehragout mit Rotkraut und
Kartoffel - Wirsingplätzchen*

17 €

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

19 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

21 €

*Kalbsteak auf einer Steinpilzsauce mit
Gemüse und Gnocchi*

21 €

*Hirschkalbsrücken am Stück gebraten mit
Kartoffel - Wirsingplätzchen und
einer Wacholderrahmsauce*

24 €

*Thunfischburger mit Sesam, einer Wasabicreme
und Avokado*

19 €

*Gebratene Fischfilets mit einer Rote - Betesauce,
grünem Spargel und Safranrisotto*

20 €