

### *Vorspeisen*

*Wildconsommé mit Rebhuhnravioli*

*10 €*

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

*12 €*

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

*14 €*

*Geräucherter Wildschweinschinken mit einem  
Apfel - Meerrettichschaum und Feldsalat*

*15 €*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit  
orientalischen gelben Linsen*

*16 €*

### *Hauptgerichte*

*Rehragout mit einem Preiselbeerapfel  
und Spätzle*

*22 €*

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit  
Wirsing und Serviettenknödel*

*24 €*

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

*25 €*

*Gebratene Rinderfiletstreifen mit einer  
Steinpilzsauce, Gemüse und Kartoffelgratin*

*25 €*

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

*27 €*

*Filet vom Atlantik - Seehecht auf Rahmsauerkraut  
mit Kräuterkartoffeln*

*26 €*

*Seeteufelmedaillons mit einer Weißweinsauce,  
Lauch und Safranrisotto*

*26 €*