



VORAB & ZWISCHENDURCH

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl
& gerösteten Kürbiskernen

7 €

getrübte Kartoffelcremesuppe

8 €

Wildkräutersalat, Wildschinken, Pinienkerne
& Parmesan

13 €

gebratenes Lachsfilet, schwarzer & weißer Sesam,
Kartoffelpilze, Wasabischaum

14 €



HAUPTSACHE PASTA

Tagliatelle, gebratene Kalbsstreifen, Kirschtomaten
& Pesto

17 €



HAUPTSACHE FISCH

gebratenes Zanderfilet, Trüffelwirsing,
Kirschtomaten & Kräuter- Kartoffelpüree

18 €

gebratenes Lachsfilet, Limettenschaum
Gemüse der Saison, Jasminreis

18 €

MAL OHNE FLEISCH

cremigies Waldpilz Risotto

15 €



HAUPTSACHE FLEISCH

Wiener Kalbschnitzel, Speck-Rosenkohl,
Bratkartoffeln

19 €

Hirschbraten, Waldpilze, Kartoffelzopf

18 €

gebratene Kalbsleber, Apfel & rote Zwiebel,
Kartoffel- Speckpüree

17 €

geschmorte Rinderroulade, Rotkohl,
& Kartoffelklöße

18 €

STELLEN SIE SICH IHR ESSEN SELBST ZUSAMMEN:

Rinderfilet 180g Rohgewicht

25 €

Filet vom Irischen Rind,

BEILAGEN NACH WAHL

kleiner Salat

5 €

Bratkartoffeln

5 €

Kartoffel – Speckpüree

5 €

Speck - Rosenkohl

5 €

Rotkohl

5 €

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.



DESSERT

warmer Schokoladenkuchen
von belgischer Schokolade & Baileys
8 €

Mousse vom Gingerbread
(Schottische Dessertvariante)
7€

Eierkuchen
warme Portweinpflaumen
7 €

Waldbeerbecher
2 Kugeln Heidelbeer Skyr Eis, 1 Kugel Walnuss Eis
Waldbeerragout & Sahne
7 €

Fruchtbecher
je eine Kugel Vanille Eis, Schokoladen Eis, Erdbeer Eis
Fruchtsalat & Sahne
7 €