



VORSPEISEN

Entenrillette
mit Röstzwiebeln

5 €

Kürbiscremesuppe
mit seinem Öl

7 €

scharfe Entensuppe
Mienudeln, Erbsen und Möhren

8 €

weiße Kartoffelsuppe &
knuspriger Bacon

7 €

gebackene Kartoffelklöße gefüllt mit
Entenrillette, Rotkohl & Soße

11 €



HAUPTGANG

Pasta Triangoli gefüllt
mit Ente und Orange

16 €

Tagliatelle, Kürbis & Kirschtomaten
geröstete Kürbiskerne

18 €



HAUPTGANG

gebratenes Zanderfilet, Steckrübe
und Kartoffel-Speckpüree

17 €

gebratenes Doradenfilet,
Zuckerschoten und
Kürbisrisotto

18 €



HAUPTGANG

Wiener Kalbschnitzel, Bratkartoffeln, Romanesco

17 €

Tafelspitz vom Kalb, Meerrettichsauce,
gebutterte Kartoffeln

17 €

halbe Landente, Rotkohl, Kartoffeln

16 €

Rinderroulade, Rotkohl, Kartoffelklöße

18 €

Medaillon vom Rotwild, Rosenkohlblättchen und Knöpfe

21 €

Brust und Keule von der Gans, Grünkohl, Rotkohl,
Bratapfelragout & Klöße

19 €

STELLEN SIE SICH IHR ESSEN SELBST ZUSAMMEN:

Roastbeef 220g Rohgewicht 15 €
Teilstück vom Rind, zwischen der Hochrippe und der Hüfte

BEILAGEN NACH WAHL

kleiner Herbstsalat	5 €
Bratkartoffeln	5 €
kleine Kartoffeln	5 €
Rosenkohl	5 €
Steckrüben	5 €
Rotkohl/ Grünkohl	je 5 €



JESSY'S BESONDERHEITEN

Kreationen unserer Küchenchefin

Vorspeise

gebratene Garnelen,
Kürbis-Kartoffelrösti,
Kräutercreme

15 €

Zwischengang

gebratene Wachtelbrust, Risotto mit Rote Bete,
Rapunzel

14 €

Hauptgang

Weidelammrücken (rosa gebraten),
Rosenkohl, geflammter Kartoffelzopf

24 €

Dessert

Parfait gebrannte Mandel
Williamsbirne

7 €



Schokoladensoufflé

cremigés Vanilleeis

8 €

Toblerone Schokoladenpudding

serviert mit Sahne

7 €

Beeriger Leckerbissen

cremigés Marc de Champagner-Trüffeleis
auf fruchtigem Beerenkompott

6 €

Williams-Birnentraum

cremigés Vanilleeis kombiniert
mit Ragout von Williamsbirne

6 €

Crème Brûlée

serviert mit Heidelbeeren

6 €