

Unsere
SPEISENKARTE



„Das gute Benehmen eines Gastes erkennt
man nicht am perfekten Styling oder
am Schlürfen einer Auster,
sondern am Umgang mit dem Servicepersonal“.

Vorspeisen

Portweifeige mit orientalischen Früchten, angemachtem
Ziegenfrischkäse und Granatapfel

Siebzehn Euro

Wahlweise mit Schinken vom hiesigen Reh

Zweiundzwanzig Euro

Hausgemachter Kartoffelrösti mit gebackenem Fetakäse,
Wildkräutersalat und Kräutersauerrahm

Sechzehn Euro

oder mit feinstem Räucherlachs und Senf-Dillsauce

Neunzehn Euro

Aus Nachbars Garten

Frischer Salat, reichlich aus garniert, hauseigenem Kräuterdressing und
frischem Ciabatta

Zwölf Euro

Wahlweise mit Süßwassergarnelen

Achtzehn Euro

Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletstreifen - BBQ

Neunzehn Euro

Auch jeweils als Hauptgang bestellbar

Aufpreis von je 5,00 Euro

Aus dem Suppentopf

Rote Paprikaschaumsuppe

Dreizehn Euro

Wahlweise mit Süßwassergarnele

Siebzehn Euro

Wildkraftbrühe mit geräuchertem Rehschinken, feinen Gemüsegewürfen
und Steinpilz-Maultasche

Vierzehn Euro

Hauptgänge

Land und Weide

Gebrautes Rinderfilet mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt auf
Portweinschalottensauce, serviert mit Gratin von Kartoffeln

Neununddreißig Euro

Geschmortes

Geschmortes von der Rinderbacke mit Speck, Zwiebel und gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree, frische Blattsalate

Siebenundzwanzig Euro

Schweinerei

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Birnen und Kornblumenkäse gratiniert, auf Kartoffelpüree, Portweinschalottensauce, frische Blattsalate

Achtundzwanzig Euro

Vom Geflügel

Perlhuhnbrust mit Ratatouillegemüse, Gnocchis und pikant fruchtiger Tomatensauce

Neunundzwanzig Euro

vegetarisch

Gnocchis mit Ratatouillegemüse und pikant fruchtiger Tomatensauce,

Sechszwanzig Euro

Gefischtes

Auf der Haut gebratener Lachs auf Estragonkraut, Bacon, Dijon-Senfsauce, glasierten Weintrauben und Petersilienkartoffeln

Neunundzwanzig Euro

Fleischlos, aber nicht reizlos

Gebackener Pom Pom Blanc Pilz im Parmesanmantel auf Linsen-Kürbis-Bolognese

Fünfundzwanzig Euro

Süßer Ausklang

Dreierlei süße Schleckereien im Glas

Mascarpone-Vanillecrème mit Beerengrütze

Mango-Lassi und Limetten-Espuma im türkischen Teeglas

Schokoladentraum mit Karamellkern

Sechszehn Euro fünfzig

Hausgemachtem Tonkabohneneis mit Süßwein

große Kugel

Elf Euro

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Crémant Rosé aufgegossen

Zwölf Euro

Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen Neunundfünfzig Euro
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen Fünfundsechzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen Fünfundsiebzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü
Dreiundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü
Sechsenddreißig Euro

Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie gerne unser Personal an.