

Vorspeisen



Lauwarmer Ziegenkäse
mit Speckcrumble und Apfel
€ 12,90



Tafelspitzsalat
mit Radieschen und Cornichons
€ 10,50



Tatar vom Räucherlachs
mit Roter Bete
€ 11,50



Gebratene Riesengarnelen
mit Paprika-Mandarinensalat und Kokosdressing
€ 14,90



Feldsalat
mit Kartoffeldressing und Speck-Croûtons
€ 7,50

Suppen



Crèmesuppe von Waldpilzen
€ 6,00



Kürbiscrèmesuppe
€ 6,00

- Inklusivpreise -

Hauptgerichte



Steinpilzravioli

mit Kräuterseitlingen und Kirschtomaten

€ 14,90



Kabeljaufilet

mit Rote Bete-Gemüse und Kartoffelstampf

€ 25,50



Lachsfilet mit Frischkäsesoße

auf Gemüse-Kartoffelgeröstel

€ 24,50



In Rotwein geschmortes Hirschgulasch

mit Speckrosenkohl und Preiselbeer-Schupfnudeln

€ 24,00



Schweinemedallions

mit Haselnuss-Wirsing und Kartoffel-Kürbisgratin

€ 22,50



Rumpsteak oder Rinderfilet mit Sauce Béarnaise

dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 26,50 oder € 32,00



Keule oder Brust von der Gans

mit Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel

€ 25,50 oder € 27,50

Adventsmenü



Lauwarmer Ziegenkäse
mit Speckcrumble und Apfel

Crèmesuppe von Waldpilzen

Schweinemedallions
mit Haselnuss-Wirsing und Kartoffel-Kürbisgratin

Beerenragoût
mit Schokoladenmousse

€ 29,90 pro Person

- Inklusivpreise -

Desserts



Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis
€ 8,50



Lebkuchen-Crème brûlée
mit Birnen-Amarettosorbet
€ 8,50



Beerenragoût
mit Schokoladenmousse
€ 7,50

***Die Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergene
erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.***