

Vorspeisen (auch kleinere Portionen möglich)

<i>Feldsalat in Kartoffeldressing mit süß- sauer eingelegten Beluga- Linsen und knusprigen Zwiebelchips</i>	<i>9,80/ 7,90</i>
<i>3 Riesengarnelen im Brickteig gebacken an einem Salatbouquet mit Curry- Koriander- Aioli</i>	<i>14,50/ 11,00</i>
<i>Marinierte Blattsalate mit warmen Geflügelstreifen und gebratenen Champignons in Kräuterbutter</i>	<i>10,80/ 8,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen- Olivenöl- Marinade, Tomatensalsa und Salatbouquet in knuspriger Parmesanhippe</i>	<i>16,50/ 13,00</i>

zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen warmes Baguette und Aufstrich

Suppen

<i>Essenz von Pfifferlingen mit Preperoulade und altem Cherry</i>	<i>6,00</i>
<i>Petersilienwurzelsuppe mit Garnelen und Rote Beete Stroh</i>	<i>5,90</i>
<i>Premesüppchen vom Muskatkürbis mit Sesamockerln und Kernöl</i>	<i>5,80</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Hausgemachte Spätzle mit einer Champignonsauce</i>	<i>4,50</i>
<i>Robin-Hood-Teller : 1 kl. Schnitzel, Pommes frites, gem. Salat</i>	<i>8,00</i>

Fischgerichte

Labeljaufilet unter der Pfifferlingskruste auf Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Schnittlauchsauce, mariniertes Blattsalat 24,50

Schollenfilets Finkenwerder Art mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Grönland-Garnelen in Kräuterrahm, Petersilienkartoffeln, gem. Salat 22,00

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen a la creme, gem. Salat 18,90

Deftige Küche

2 große Maultaschen mit frischen Pfifferlingen a la creme, gem. Salat 15,60

Hausmacher Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce, Röstkartoffeln, gem. Salat 14,60

Rheinischer Sauerbraten - aus dem Tafelspitz vom Jungbullen - in einer Rosinensauce mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Kartoffelknödel 21,80

Schnitzel vom Schweinerücken - gefüllt mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella- auf einer leichten Parmesansauce, Kartoffelplätzchen, gem. Salat 18,40

Würfel vom Schweinefilet und Rinderrücken in einer Zwiebel-Pfeffersauce, Spätzle, gem. Salat 19,90

Geschmorte Wildschweinkeule in einer Sauce von schwarzen Nüssen, Karotten- Wirsingstrudel, mariniertes Feldsalat 23,90

Hauptgänge

Geschmorte Rehkeule in einer Pfifferlingssauce mit Preiselbeeren,
Brezel- Serviettenknödeln, mariniertes Feldsalat 27,80

Barbarie Entenbrust - zart rosa gebraten - 24,00
auf einer Honig- Balsamicojus, Gemüseauswahl, Maisplätzchen

Frische Steinpilze à la crème :

- mit Schweinerückensteak 22,90

- mit Truthahnsteak 22,90

- mit Medaillons vom Schweinefilet 24,50

- mit Kalbsrückensteak 29,40

hierzu reichen wir Ihnen jeweils Spätzle und einen gem. Salat

Unsere Menüempfehlung : (als 4 - Gang) 48,00

Ofenfrisches Baguette mit Aufstrich

2 Riesengarnelen im Brickteig gebacken

an einem Salatbouquet mit Curry- koriander- Aioli

Premesüppchen vom Muskatkürbis mit Sesamnockerln und Kernöl

Hirschkalbsrücken - rosa gebraten - auf sautierten Steinpilzen mit

Wacholderjus, Gemüse umlegt und Karotten- Steckrübenpüree

Weißes Kaffeemousse auf einer Kokosmussauce

mit Mangoeis und Sesamtouille

37,00 ohne Vorspeise 43,50 ohne Suppe

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste 24,90
auf einer Rotweinsauce, Röstkartoffeln, gem. Salat

Tagesempfehlung - Exclusives vom Wild - - Tagespreis -

Käse

*Feine Käseauswahl mit Weintrauben,
warmes Baguette und Butter* 9,40

Desserts

Leckere Eisbecher wählen Sie bitte aus der Eiskarte

*Hausgemachte Haselnuss- Krokant- Eisbombe - ab 3 Personen -
mit heißen Zimtkirschen und Sahne* 6,20

*Wiener Topfenknödel in süßer Bröselbutter
mit Zwetschgenröster, Bourbon- Vanilleeis und Sahne* 7,40

*Weißes Kaffeemousse auf einer Kokosmussauce
mit Mangoeis und Sesamtouille* 8,40

Weitere kulinarische Köstlichkeiten

Ofenfrische Gänse

„Traditionelles Gänseessen“

ab Freitag, den 10. November 2017