

Empfehlung :

| | |
|--|----------|
| Hausgemachte Pfirsich-Ingwerlimonade | 1/4 2.90 |
| Riesling Weinmanufaktur Geil / Bechtheim / Rheinhessen / Deutschland | 1/8 4.10 |

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Riesengarnelen auf Marokkanischem Karottensalat mit Korianderrahm | 12.80 |
| Flaumige Ziegenkäsetörtchen auf Paradeisersalat mit Wildschwein-Prosciutto | 11.80 |
| Toskanischer Brotsalat mit eingelegten Pilzen, Basilikumpesto, Oliven und Grana | 10.20 |
| Carpaccio vom Kohlrabi mit Radieschen, Baby leaf Salad und Grana | 10.60 |
| Gebeizter Orangenlachs auf Fenchelsalat und knusprigen Erdäpfelchips | 12.90 |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Dijonsensauce, Rucola und Parmesanchips | 12.60 |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel | 4.90 |
| Geeiste Karotten-Orangensuppe mit Basilikumkresse | 5.90 |
| Gelbe Paprikasuppe mit Sauerrahm und Schnittlauch | 5.90 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Penne mit Artischocken-Paradeiserragout, Grana Padano und Rucola | 14.20 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigen Blattspinat mit knusprigen Erdäpfeln | 21.90 |
| Gebackenes Jungschweinsfilet in Kürbiskernbrösel mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat | 17.20 |
| Geschmorte Lammstelze auf cremiger Oliven-Polenta, mediterranem Gemüse und Gremolata | 18.60 |
| Zerlei vom Reh (geschmort& gebraten) aus Wolfsgraben auf Spitzkraut mit Schupfnudeln und Preiselbeer-Jus | 23.80 |
| Geschmortes Backerl vom Jungschwein auf Karfiolcreme mit Apfelvinaigrette und Kresse | 16.90 |
| Sautierte Wildschweinleber mit Rotweinschalotten, Wurzelgemüse und Erdäpfelpüree | 17.90 |
| Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren | 19.60 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Mousse von der Callebaut Schokolade und Pistazien | 7.80 |
| Vanilleparfait mit frischen Beeren und Minze | 7.80 |
| Flüssiger Schokoladekuchen mit Himbeerröster | 7.80 |
| Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen | 11.60 |