

Vorspeisen

Starters

Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Zweierlei von der Feige und Kürbis Smoked Barbarie duck breast with two kinds of fig and pumpkin	15,00 €
Ziegenkäse untermalt von Honig, Apfel, Rosmarin und Speck-Walnuss-Gebäck Goat cheese with honey, apple, rosemary and bundt cake made of walnut and bacon	11,00 €
Tranchen vom Graved Lachs mit Schnittlauch-Quark-Dip, Friséesalat und Kartoffelrösti Slices of graved salmon with chives-quark-dip, frisée salad and hash browns	13,00 €

Suppen

Soups

Maronenschaumsuppe verfeinert durch Chili und Schokolade Chestnut cream soup with chili and chocolate	8,00 €
Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Teigtasche und Karottenwürfel Venison consommé with porcino dumpling and carrot cubes	10,00 €

Hauptgerichte

Main courses

Original in Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Kernölsalat Baked Wiener schnitzel from the saddle of veal with cranberries and lukewarm potato-salad dressed with kernel oil	24,00 €
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak begleitet von Portweinglacé, Morchelrahmsauce, sautiertem Thaispargel und gebackenem Kartoffelstrudel Medium roasted steak of the veal with port wine glace, morels in cream sauce, sautéed green asparagus and baked potato strudel	28,00 €
Currywurst unter fruchtiger Tomatensauce, Coleslaw-Salat und hausgemachten Pommes Frites Curried sausage with fruity tomato sauce, coleslaw-salad and homemade fries	13,00 €

Hauptgerichte

Main courses

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Gewürzjus, Apfel-Rotkraut und cremiger Kartoffel-Terrine Medium grilled Barbarie duck breast with herb jus, red cabbage with apple and creamy potato terrine	23,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet in geschäumter Sauce Choron, Sojabohnen und Paprika-Chorizogebäck Grilled fillet of sea bass with foamed sauce choron, soya beans and pastry made of peppers and chorizo	23,00 €
Geschmorte Ochsenbacke an Zweigeltjus, karamellisierten Haselnüssen, Schmorgemüse und Hokkaido-Kürbis Sautéed ox cheeks with Zweigeltjus, caramelized hazelnuts, braised vegetables and Hokkaido pumpkin	24,00 €
Tagliarini unter Morchelrahmsauce, Thaispargelgemüse und Haselnuss Tagliarini with morels cream sauce, Thai green asparagus and hazelnut	16,00 €
Schmorkarotte angemacht mit Kurkuma, Kichererbsen-Sojabohnen-Sauté und Pistazien-Crumble Braised carrots with turmeric, chickpeas-soybeans-saute and pistachio crumble	16,00 €

Dessert

Desserts

Gestockte Schokoladencreme mit Orange und Vanilleeis Stacked chocolate cream with orange and vanilla ice cream	9,00 €
Walnuss-Birnentarte mit Physalis und weißem Schokoladeneis Walnut-tarte with pear, physalis and white chocolate ice cream	9,00 €
Zitronen-Buttertarte mit Bratapfelwürfel und Mandeleis Lemon-butter-tarte with cubes of baked apple and almond ice cream	10,00 €