Vorspeisen

gemischter Salat(M)	Veggie	7,50 €
Blattsalat mit Gemüsestreifen in Limetten-Joghurt-Dressing	Veggie	6,50 €
Kürbis-Falafel mit Sour-Cream und Salatbouquet(M)	Veggie	9,90 €
gebackene Champignons(A/C) mit Salat(M)	Veggie	10,90 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen, Parmesan, Balsamico und Salatbouquet(M)	Veggie	11,90 €
kleines Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet(M)		11,90 €
hausgebeizter Lachs auf Rösti und Sour-Cream mit Salatbouquet(M)		11,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen (A/C/G)		8,90 €
Kürbiscremesuppe(G) mit Kernöl	Veggie	8,90 €
Meerrettichcremesuppe(G) mit Wurzelgemüse und Tafelspitz		8,90 €

Vegetarisch

Kürbis-Maultaschen(A/C) auf Süßkartoffelcreme mit Gemüse und Tomaten-Orangen-Soße(G)	Veggie	19,90 €
Kräuterrisotto mit Kräuterseitlingen auf mediterranem Schmorgemüse in Tomaten-Orangen-Soße(G)	Veggie	19,90 €

Fisch

Doradenfilet auf mediterranem Schmorgemüse mit Kräuterrisotto und Weißweinsoße(G)		26,90 €
Riesengarnelen auf Kartoffelgnocchi in Kürbis-Curry-Soße mit Gemüse und Parmesan		26,90 €

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Pfefferrahmsoße(G/O), Buttergemüse und Kartoffelrösti		27,90 €
Wiener Schnitzel(Aw/C) vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Preiselbeeren		25,90 €
Schweinemedaillons mit Buttergemüse, Spätzle(Aw/C) und Champignon-Rahmsoße(G/O)		26,90 €
Tranchen vom geschmortem Schweinebäckle auf Kartoffelcreme(G) mit Buttergemüse und Madeirasoße(L)		24,90 €
Rostbraten vom Argentinischen Roastbeef mit	+160 g	28,90 €
geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße(L) und Spätzle(Aw/C)	+200 g	34,90 €
Kalbsbraten in Rahmsoße(G) mit Gemüse und Hefeknöpfle(A/C)		24,90 €
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmwirsing(G) Serviettenknödel(A/C/G) und Preiselbeersoße		26,90 €
Hirschragout mit Schmorgemüse dazu Apfelblaukraut und Hefeknöpfle(A/C)		26,90 €

Allergen Legende:

glutenhaltiges Getreide	***Aw=Weizen***	*Ei*	***C***	*Senf*	***M***
Schalenfrüchte	***H***	*Laktose*	***G***	*Weichtiere*	***R***
Sulfite	***O***	*Sellerie*	***L***	*Krebstiere*	***B***

Menü des Monats

Hirschschinken mit Schüttelbrot, Birne und Preiselbeeren an Salatbouquet(M) — *10,90€*

⋆⋆⋆

Hirschrücken
auf Rahmwirsing(G) mit Schmorkürbis, Serviettenknödel(A/C/G) und Preiselbeersoße — *30,90€*

⋆⋆⋆

Schokoladenparfait (A/G)
mit Zwetschgen und Orangensorbet — *7,90€*

Weinarrangement 3x 0,1 l *12,90€* *3-Gang-Menü* *47,90€*

den ganzen November Gans

Gänsebraten von Brust oder Keule mit Apfelblaukraut, Bratapfel, zweierlei Knödel und Thymianjus

- *Gänsebraten von der Brust* — *35,90€*
- *Gänsebraten von der Keule* — *36,90€*
- *gemischter Braten von Brust und Keule* — *35,90€*

Liebe Gäste, bei Kartenzahlungen können wir das Trinkgeld leider nur in Bar akzeptieren/berücksichtigen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis