

Genießen sie ganz nach Ihren Wünschen
unsere Speisen zum Pauschalpreis

als 3-Gang-Menü 23,00 EUR

als 4-Gang-Menü 28,00 EUR

als 5-Gang-Menü 35,00 EUR

zur freien Auswahl aus unserer Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Kräuterlamm
mit Honig-Sesam-Vinaigrette an winterlichem Blattsalat
(7,80 EUR)

Garnelenspieß mit grünen Algen und Salatbouquet
(9,00 EUR)

Karamellierter Chicoreè mit Wildschinken und Granatapfel
(7,50 EUR)

Knackige Blattsalate mit Hausdressing
klein (3,50 EUR)
groß (5,00 EUR)

Suppen

Steckrübencremesuppe
mit Wildschinken und Granatapfel
(3,80 EUR)

Kraftbrühe vom Rehwild mit Portwein gespritzt und Griesnocken
(4,20 EUR)

Zwischengerichte

Basilikumrisotto
mit Orangen und Riesengarnelen
(8,50 EUR)

Tagliatelle
mit Strauchtomaten und Ziegenkäse
(7,50 EUR)

Hauptgerichte

Heilbuttfilet mit Äpfeln gedünstet
auf Rahmwirsing mit Rote-Beete-Kartoffeln
(14,50 EUR)

Riesengarnele und Meerbarbenfilet mit Algensalat,
gebackene Strauchtomaten und Bandnudeln
(16,00 EUR)

Medaillons vom Schweinefilet auf einem Zitronengrasspieß gebraten
mit tourniertem Gemüse und Kartoffelgratin
(13,50 EUR)

Warm geräucherte rosa Entenbrust
auf Rahmwirsing und hausgemachten Gnocchi
(15,00 EUR)

Brust und Keule vom Landhuhn
mit Wacholder-Limonenrahm und Gemüserisotto
(12,50 EUR)

Surf & Turf
Rinderfilet in Kaffee-Chilli-Lack
mit Riesengarnele, Rosenkohlblättern und Steinpilzen
(15,50 EUR)

Entrecote rosa gebraten unter einer Kräuterkruste
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin
(13,50 EUR)

Rosa gebratener Hirschrücken
auf Holunderrahm, karamellisierten Chicoreé und hausgemachten Gnocchi
(17,50 EUR)

Geschmorte Gänsekeule
mit Cranberries, Zwergorangen, Apfelrotkohl und Wickelklößen
(16,90 EUR)

Desserts

Crème Brûlée mit Zitronensorbet (5,50 EUR)

Duett vom lauwarmen Schokoladenkuchen und Schokoladensorbet (4,00 EUR)

Früchteallerlei mit geschmolzener Schokolade (4,00 EUR)

Liebe Gäste!

Für Ihre gewünschten Informationen über ausweispflichtige Inhaltsstoffe
liegt für Sie auf Anfrage eine Extrakarte bereit.