

Winterliche Geflügelgerichte

Marinierter Feldsalat ^{5,3}

mit Walnüssen und geräucherter Entenbrust

*marinated lamb's lettuce
with walnuts and smoked duck breast*

15,00 €

Klassischer Gänsebraten ^{5,3}

mit Beifußsoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

*classic roast goose
served with mugwort sauce, apple red cabbage and potato dumplings*

19,00 €

Gebratene Entenbrust ⁵

auf Himbeersoße, umlegt mit Broccoli und Kartoffelgratin

*fried duck breast on raspberry sauce,
served with broccoli and potato gratin*

21,00 €

Gänseleber mit Bratensoße

dazu Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln

*goose liver with roast sauce
served with roasted onions and mashed potatoes*

16,50 €

Französische Zwiebelsuppe²

mit Käsecroutons

*French onion soup
with cheese croutons*

6,50 €

**Rote Bete Süppchen
mit Kräuter Crème fraîche**

*beetroot soup
with herb crème fraîche cheese*

6,50 €

Hausgemachte Kräuter-Blini

überbacken mit eingelegtem Ziegenkäse, dazu Blattsalat

*homemade herb blini
gratinated with pickled goat cheese, served with leaf lettuce*

11,50 €

Flammkuchen^{3,5}

*bestrichen mit Kräuter-Crème fraîche,
dazu Hähnchenbrust, Tomate und Rucola*

*tarte with herb crème fraîche cheese,
served with chicken breast, tomato and arugula*

12,50 €

Essbare Landschaft^{3,5}

*Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika und verschiedenen Blattsalaten
mariniert mit würziger Vinaigrette, dazu Baguette*

*edible landscape
mixed salad with tomato, cucumber, pepper and mixed lettuce
marinated with spicy vinaigrette, served with baguette*

klein / small 5,00 €

groß / large 10,00 €

Kalbsrückensteak auf Madeirajus ⁵

dazu Bohnenbündchen und Rauch-Gnocchi

*veal back steak on madeira sauce,
served with green beans in bacon and smoke flavoured gnocchi*

26,00 €

Medaillons vom Rehrücken ⁵

mit Calvadossoße und Miniäpfeln, dazu Wirsinggemüse und Kartoffelbirnen

*medallions of venison back
with calvados sauce and mini apples, served with savoy cabbage and potato pears*

25,50 €

Rosa gebratenes Lammkarree ⁵

an Rosmarinjus, dazu geröstete Paprika und Kartoffelpüree

*pink roasted rack of lamb
with rosemary sauce, served with roasted pepper and mashed potatoes*

24,00 €

Wildschweinbraten in eigener Sauce, ⁵

dazu Speck-Rosenkohl und Spätzle

*roast wild boar with own sauce,
served with bacon Brussels sprouts and spaetzle*

20,50 €

glutenfrei & laktosefrei

Schweinefiletstreifen ⁵

auf geschwenkten glutenfreien Bandnudeln mit Rucola und Tomate

*pork fillet strips
on swirled gluten free ribbon noodles with aragula and tomato*

17,50 €

Wolfsbarschfilet ²

auf Zitronen-Tomaten-Linguine, dazu Broccoli

sea bass fillet

on lemon-tomato-linguine, served with broccoli

20,50 €

Lachssteak unter der Meerrettichkruste

dazu Rahmspinat und Nusskartoffeln

salmon steak under horseradish crust

served with nut potatoes and cream spinach

19,50 €

Vegetarisch

Apfel-Fenchelrisotto

mit Ricotta und Tomaten-Chilisoße

Vegetarian

apple-fennel-risotto

with ricotta and tomato-chili-sauce

15,50 €

Winterliches Spekulatiusparfait

mit warmen Kirschen und Sahne

wintery speculoos parfait

with warm cherries and whipped cream

8,50 €

Heißer Apfelstrudel ³

mit Sahne und Vanilleeis

hot apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream

7,50 €

Variation von Käse

mit Feigensenf und Baguette

variation of cheese with fig mustard and baguette

10,00 €