

Vorspeisen

Carpaccio von St. Jakobsmuscheln
Feldsalat, Granatapfelkerne
gehobelter Trüffel
15 €

Geräucherte Entenbrust
Cumberlandsauce, Apfelsalat
12 €

Ziegenkäsestrudel
mit pochierter Williamsbirne
10 €

Feldsalat
karamellierte Nüsse, Granatapfelkerne
6,50 €

Beilagensalat
4 €

Suppen

Kastaniensuppe
6 €

Markklößchensuppe
6 €

kleine Trüffelsuppe
8 €

Vegetarische Gerichte

Safranrisotto
an geschmolzenen Kirschtomaten
13 €

Tagliolini in weißer Trüffelsauce
19 €

Fisch & Fleisch

Seesaibling auf Safranrisotto
Rotweinbuttersauce
24 €

Eismeer Kabeljau
Schmorgurken, Risolée kartoffeln
22 €

Schnitzel mit gebratenen Waldpilzen
Rahmsauce, Pommes und Salat
16,50 €

Rumpsteak mit Rotweinschalotten
Kräuterbutter, Schupfnudeln
26 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
getrüffelter Rahmwirsing, Kartoffelpüree
32 €

Wildragout
Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel
19 €

Rosa gebratener Rehrücken
Jus, sautierter Spitzkohl
Schupfnudeln
33 €

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Früchte, Glühweinbuttereis
9,50 €

Zimtparfait
mit heißen Kirschen
7 €

Kleine Crème brûlée
mit Bratapfeleis
4,90 €

Vanilleeis
mit heißen Kirschen
6 €

gemischtes Eis mit Sahne
3,90 €

Kindereis
2,90 €