

Frischlingsmenü

Kastanien-Ingwersuppe

*

Rumpsteak auf Rotweinzwiebeln
Speckbohnen und Kartoffelgratin

*

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit Birnen
und heißer Schokoladensauce

42 €

Hausgemachte Limonaden

Waldfrucht-Balsamico

Limette-Ingwer

Winterliche Orange

Je 4,20 €

Zum Auftakt

Kürbissuppe
mit gesalzenem Popcorn

6 €

Kastanien-Ingwersuppe

7 €

Badierter Ziegencrottin
auf Birnencarpaccio, Zwiebelconfit

10 €

Feldsalat an Birnenvinaigrette, Croûtons

6,50 €

Gebratene Kalbsleber
auf Salatbouquet

12 €

„Strammer Max“ von Jakobsmuscheln
und Salatbouquet

14 €

Bauernbrotsandwich
mit Obazda, Schwarzwälderschinken und Feldsalat

8 €

Beilagensalat

4 €

Hauptgerichte

Kürbisburger mit Ziegenkäse,
Feldsalat, Balsamicozwiebeln, Pommes
16 €

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen in Rahm, Beilagensalat
14 €

Ravioli vom Heilbutt
an Curryschaum, buntes Wurzelgemüse
25 €

Gedünstetes Lachsfilet
an Safransauce, Wokgemüse, Reis
23 €

Schnitzel mit gebratenen Pilzen
Rahmsauce, Pommes Frites Salat
17,50 €

Wildragout an Wacholdersauce
Rotkohl, hausgemachte Spätzle
24 €

Halber Barbarie-Entenbraten
an Orangen-Beifußsauce, Apfelrotkohl mit Kastanien,
hausgemachte Spätzle
29 €

Scheiben von der Kalbsleber
an Balsamicojus, Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree
24 €

Rumpsteak auf Rotweinzwiebeln
Speckbohnen und Kartoffelgratin
29 €

Dessert

Crêpe mit Banane,
Nuss-Nougatcreme und Vanilleeis

7 €

Schwarzwäldertarte
Maracujacoulis, Süßkirschensorbet

8,50 €

Kleine Crème brûlée mit Eis

5,50 €

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit Birnen
und heißer Schokoladensauce

7,50 €

Nussknacker
mit karamellisierten Nüssen

6,50 €

Gemischtes Eis

4,50 €

Kindereis

2,90 €