



Vorspeisen

Schaumsuppe von frischem Staudensellerie
mit einem Scampi in Kartoffelteig € 6,50

Gebackener Schafskäse mit Feigensenf
auf Wildkräutern, Baguette € 10,50

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Punschmarinade, Salatdeko und Baguette € 9,50

Wildkräuter mit Brotcroutons und einem geschmolzenen
Ziegenkäsetaler € 7,00



Hauptsächlichkeiten

Schweinefilet mit einer Dijonsenf - Sahnesauce ,
Landgemüse und Bratkartoffeln € 18,50

„Seelenwärmer“ 250 gr. Argentinischen Rumpsteak
mit frischen Schmorzwiebel, Pommes frites, kl.Feldsalat € 22,50

Winterliches Cordon bleu vom Wildschwein
gefüllt mit Plzen, Käse und Cranberries) mit Rosenkohl und Kroketten € 20,50

½ Ente in 2 Gängen serviert € 21,50
Entenkeule vom Knochen gelöst mit Feldsalatbouquet und
dann Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratene Gänsekeule € 19,50
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Saibling mit einer Meerrettichhaube,
karamellisiertes Landgemüse und Bratkartoffeln € 20,50

Hausgemachte Steinpilzravioli € 14,50
in feiner Kräutersauce, Parmesanchip