

Vorspeisen

Neue Matjesfilets / 3 Soßen	€ 16,--
Rindertatar / Zwiebel / Eigelb	€ 18,--
Entenleberparfait / Traubengelee	€ 19,--

Suppen & Zwischengerichte

Wildewaldessenz	€ 16,--
Kürbissuppe / Jakobsmuschel	€ 16,--
Pfifferlinge gebraten natur / Kräuterpfannkuchen	€ 20,--
Pfifferlinge gebraten in Rahm / Kräuterpfannkuchen	€ 20,--
Gebratene Stopfleber / Pflaume	€ 22,--

Hauptgerichte

Entenbrust / Rahmwirsing / Kumquat / Brezenknödel	€ 29,--
Großer Sommersalat / Rinderfilet / Pfifferlinge	€ 32,--
Kalbsbäckchen / Kräuterpüree / Brokkoli	€ 33,--
Hirschmedaillons / Pilze / Spätzle / Sommergemüse	€ 34,--
Lammcarée / gebratenes Gemüse / Rosmarinkartoffeln	€ 34,--
Saibling / Risotto / Erbse / Beurre blanc	€ 32,--

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Lamm- oder Rinderrücken / gebratenes Gemüse Kartoffelgratin <u>oder</u> Rosmarinkartoffeln	pro Person € 39,--
Rehrücken / Pilze / Gemüse / Spätzle	pro Person € 39,--

Feines Danach

Rohmilchkäse / Nussbrot	ab € 17,--
Sommersorbets	€ 15,--
Weizenbiereis / Zwetschge / Bisquit	€ 15,--
Nougat-Cheesecake / Aprikose / Nuss	€ 15,--

Sehr verehrte Gäste,

in unseren Gerichten sind zum Teil die gängigsten Allergene verarbeitet. Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter zu erhalten. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.