

Herbstmenü

Dreierlei von der Garnele
mit Mango und Avocadocreme



Gebratener Lachs
mit Gewürzkruste, Safran-Velouté,
Ratatouille und feine Nudeln

und/oder

Rosa Hirschrücken
mit Thymianjus, Rosenkohl,
Selleriepüree und Mohnknöpfe



Birnentörtchen
mit Tonkabohnen-Creme und Schokolade

3 Gang-Menü
mit Fisch-Hauptgang

32,90 €

3 Gang-Menü
mit Wild-Hauptgang

38,90 €

4 Gang-Menü
komplett

42,90 €

Weinempfehlung

2014er
Königschaffhauser
Steingröße
Spätburgunder „Barrique“
Baden

26.50 €/Flasche

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Vorspeisen

Wildpaté mit Portweifeigen, Feldsalat und gerösteten Wlanüssen	9,90
Dreierlei von der Garnele mit Mango und Avocadocreme	10,50
Marinierte Rote Bete mit Linsensalat, Feta und Shiso-Kresse	8,90

Vegetarisch

Waldpilz-Risotto mit Zuckerschoten und Pesto	12,90
Ziegenkäse-Ravioli mit Rote Bete-Soße und Kürbisragout	13,50

Suppen

Pastinaken-Cremesuppe mit Pumpernickelklößchen	5,50
Mediterrane Fischsuppe	6,50
Hochzeitssuppe mit Klößchen, Kräuterflädle und Fleischeinlage	4,90

Fisch

Zander mit Weißwein-Senfsoße, Spitzkohl und Kartoffelpüree	15,90
Gebratener Lachs mit Gewürzkruste, Safran-Velouté, Ratatouille und feinen Nudeln	19,50

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Moderne Landkueche

Rosa Hirschrücken mit Thymianjus, Rosenkohl, Selleriepüree und Mohnknöpfe	27,50
Hasenrücken mit Wacholderwürze, Rotweinjus, Waldpilzrisotto und Romanesco	25,90
Geschmorte Gänsekeule mit eigener Soße, Kirschrotkohl, Kartoffelknödel und glasierten Maronen	23,50
Wildragout mit Cranberries, Spitzkohl und gerösteten Brotknödeln	21,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	19,50
Rinderzunge mit Madeirasoße, Champignons und Basmatireis	14,50
Maishähnchenbrust mit Kokos-Currysoße, buntem Gemüse und Basmatireis	16,50
Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Café de Paris-Butter, Bratkartoffeln und kleinem Salat	23,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat	15,50
Schweinefilet mit dunkler Rahmsoße, Waldpilzen und Serviettenknödel	16,50

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Kleinigkeiten

Bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust mit Garnelen mit Parmesan und Croutons	9,50 8,50
Hausmacher Sülze mit Sauce Remoulade, kleinem Salat und Bratkartoffeln	9,50
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, Kartoffelrösti und Salat	10,90
Rindercarpaccio mit Pesto, Pinienkerne, Salat und Parmesan	11,90
Käseauswahl mit Feigensenf und Brot	9,50

Informationen über Allergene Inhaltsstoffe
erhalten Sie vom Servicepersonal.

Sprechen Sie uns an!

Dessert

Birnentörtchen mit Tonkabohnen-Creme und Schokolade	5,90
Warme Topfenknödel mit Nougat und Pflaumenragout	5,90
Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten	4,90
Vanilleeis mit Sahne <ul style="list-style-type: none">• mit heißen Himbeeren• mit warmer Schokoladensoße	4,90 4,90
Gemischtes Eis mit Sahne	3,20

Alle Preise sind in Euro und enthalten die
gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.



Kinderkarte

Bandnudeln
mit Tomatensoße
6,00 €

Kleines Schnitzel mit Gemüse
und Pommes frites
7,00 €

Fischstäbchen mit Gemüse
und Kartoffelpüree
6,50 €

1 Kugel Eis mit bunten Streusel
1,50 €

