

# 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



**Lebkuchenmousse**  
mit Orangen-Kumquatragout und Walnusseis

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  
Steingröble  
Spätburgunder „Barrique“  
Baden

26.50 €/Flasche

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

## Vorspeisen

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

## Vegetarisch

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

## Suppen

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

## Fisch

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

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

## Moderne Landkueche

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

## Unsere Klassiker

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

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

## Kleinigkeiten

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

Informationen über Allergene Inhaltsstoffe  
erhalten Sie vom Servicepersonal.

Sprechen Sie uns an!

## Dessert

<b>Lebkuchenmousse</b> mit Orangen-Kumquatragout und Walnusseis	6,00
<b>Zitronengras-Creme brûlée</b> mit Mangosorbet	5,00
<b>Zweierlei Sorbet</b> mit frischen Früchten	4,90
<b>Vanilleeis mit Sahne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit heißen Himbeeren</li><li>• mit warmer Schokoladensoße</li></ul>	4,90 4,90
<b>Gemischtes Eis</b> 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 €

