



Unsere Menüempfehlung

Schaumige Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Garnele und Sakura Kresse

In Rotwein eingelegtes Hirschragout
Apfelrotkohl / Preiselbeeren / gebratene Spätzle

oder

Duett von gebratenem Wolfsbarsch und Riesengarnele
Kürbis-Risotto / geschmorte Tomate / schwarzer Trüffel

Cremiges Topfenmousse
marinierte Waldfrüchte / Spekulatius Eis / Mandel Crumble

3 Gänge 41,50€

vegetarische Alternative

Schaumige Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Sakura Kresse

„Flößer Bowl“ vegan

Rote Bete Couscous Salat / Mango / Rotkohlsalat mit Granatapfel und
eingelegten Gurken / Radieschen / Edamame

Cremiges Topfenmousse
marinierte Waldfrüchte / Spekulatius Eis / Mandel Crumble

3 Gänge vegetarisch 33,50€





Suppen

Schaumige Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Garnele und Sakura Kresse

8,90€

ohne Garnele 7,50€

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

7,50€

Vorspeisen

Marinierte Rote Bete

Topinambur Creme / Rucola-Salat / Orangenvinaigrette (vegan)

14,50€

Basilikum-Orangen Lachs

Gurken Relish / eingelegte Rote Bete / gerösteter Pumpernickel

17,50€

Carpaccio vom Weiderind

Kapern / Balsamico / Parmesan / Wildkräutersalat

18,50€





Salate

Blattsalate mit Rohkost, Radieschen und gerösteten Kernen

| | |
|-------|---------|
| klein | 7,00 € |
| groß | 12,50 € |

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croûtons

12,50€

Vegetarisch / Vegan

„Flößer Bowl“ vegan

Rote Bete Couscous Salat / Mango / Rotkohlsalat mit Granatapfel und
eingelegten Gurken / Radieschen / Edamame

17,50€

wahlweise mit Sashimi vom Thunfisch und Trüffelmayonnaise

+7,00€

Spinatknödel mit mariniertem Feldsalat, Bergkäse und Salbei Butter

18,50€

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Parmesan und Rucola

21,50€





Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckle
Bohnen-Cassoulet / knusprige Kartoffelkrapfen
25,50€

Sous-vide gegarte Entenkeule
Rotkohl / Kartoffelklöße / karamellierte Maronen
26,00€

In Rotwein eingelegtes Hirschragout
Apfelrotkohl / Preiselbeeren / gebratene Spätzle
26,50€

Gebratenes Rinderfilet aus regionaler Aufzucht
winterliches Gemüse / Süßkartoffel-Pommes / Limettenmayonnaise
36,50€

Ab 2 Personen

Chateaubriand
Sauce Béarnaise / Marktgemüse / Kartoffelgratin
- ab 2 Personen / Zubereitung ca. 30 Minuten – Vorbestellung erforderlich
45,00€ p. P.





Frisch aus dem Meer

Duett von gebratenem Wolfsbarsch und Riesengarnele
Kürbis-Risotto / geschmorte Tomate / schwarzer Trüffel
26,50€

Klassiker

Portion Süßkartoffel-Pommes mit Limettenmayonnaise
7,50€

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
Pommes Frites / Salat
18,50€

Cordon Bleu vom Landschwein
Pommes Frites / Salat
19,80€

Paniertes Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren / Pommes Frites / Salat
25,50€

Eine zusätzliche Portion Soße: 1,50€





Desserts

Gebackene Apfelküchle
Zimt und Zucker / Vanille Eis / geröstete Nüsse
9,50€

Cremiges Topfenmousse
marinierte Waldfrüchte / Spekulatius Eis / Mandel Crumble
8,90€

Sorbet Variation mit frischen Früchten
8,90€

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl
2,70€ je Kugel

Eis
Vanille / Schokolade / Spekulatius

Sorbet
Erdbeere / Himbeere / Mango

Gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten

