



## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

8,90€

Schaumige Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Sakura Kresse (vegan)

7,90€

mit Garnele

9,50€

## *Salate*

Blattsalate mit Rohkost, Radieschen und gerösteten Kernen

klein 7,50 €

groß 12,50 €

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croûtons

(vegan ohne Speck)

12,50€





## Vorspeisen

Geräucherte Schwarzwaldforelle  
Feldsalat / Granatapfelkerne / geröstete Nüsse /  
frisch gehobelter Meerrettich  
16,50€

Carpaccio vom Weiderind  
Balsamico / Parmesan / marinierter Rucola  
18,50€

„Brotzeit“  
Geröstetes Bauernbrot / Tomate / Knoblauch / Basilikumöl  
14,50€

## Hauptgang

*Vegetarisch / Vegan*

Spinatknödel mit Rucola Salat  
Bergkäse / geröstete Nüsse / Salbei Butter  
19,50€

Gemüse-Curry (*vegan*)  
Edamame / Brokkoli / Frühlingslauch / Basmati-Reis  
17,50€

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel aus den Abruzzen  
Parmesan / grüner Spargel / Sakura Kresse / Trüffelschaum  
26,50€





## *Aus Land und Luft*

Krustenbraten an magischer Schwarzbiersoße  
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße  
24,50€

Sous-vide gegarte Entenkeule  
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / karamellierte Maronen  
27,50€

Ragout vom heimischen Hirsch  
Spätzle / Rotkohl / Preiselbeeren  
28,50€

Gebratenes Rinderfilet aus regionaler Aufzucht  
winterliches Gemüse / Kartoffelgratin / Portwein-Schalotten  
36,50€

## *Ab 2 Personen*

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





## *Frisch aus dem Meer*

Duett von Zanderfilet und Wolfsbarsch  
Gemüse-Risotto / confierte Tomate / schwarzer Trüffel  
28,50€

## *Klassiker*

Portion Süßkartoffel-Pommes mit Limettenmayonnaise  
7,50€

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
Pommes Frites / Salat  
18,90€

Cordon Bleu vom Landschwein  
Pommes Frites / Salat  
21,50€

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

*Eine zusätzliche Portion Soße: 1,50€*





## *Desserts*

Apfelküchle mit Zimt und Zucker  
Mandel Crumble / marinierte Waldfrüchte / Vanilleeis  
9,50€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
marinierte Waldfrüchte / Himbeergel / Vanilleeis  
9,50€

\*\*\*

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

Eis

Vanille / Schokolade / Dulce de Leche

Sorbet

Passionsfrucht / Himbeere / Mango / Blutorange

*Gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten*

