



Vorspeisen

*Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons
Geräucherter Hirsch-Schinken 13*

*Kohlrabibarpaccio mit Linsenvinaigrette
Zander im Speckmantel 15*

Klare Oxtail mit kleinem Ravioli 9

Zwischengerichte

*Jakobsmuschel auf Karotten-Ingwer-Pürée
Koriander-Erdnuss-Crunch 16*

Waldpilzrisotto mit gebratenem Wachtelbrüstchen 16

Tempura-Garnelen auf asiatischem Wok-Gemüse 16



Hauptgerichte

*Kabeljau mit Kaffee-Orangensauce
Winter-Spinat und Nüdelchen 28*

*Lammrücken und -kotelette
Thymian-Jus
Bohnen-Kartoffel-Gemüse 28*

*Knusprig gebratene Ente mit Maronenjus
Rotkohl und Kartoffelklößen 28*

*Rinderfilet mit Stopfleberjus
Wirsing und Kartoffelgratin 28*

Desserts

*Ananas-Carpaccio und Marzipan-Ananas-Strudel
Schokoladensorbet 9*

*Crème Brûlée und Bratapfel-Eis
Himbeer-Coulis 9*

*Mandeltörtchen und Mousse-au-chocolat
Orangen-Mango-Salat 9*



Liebe Gäste,

Stellen Sie sich aus unserem nachfolgenden Speiseangebot gerne Ihr persönliches Lieblings-Menü zusammen:

Ihr 3-Gang-Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für 39,00 €

Ihr 3-Gang-Menü aus Zwischengang, Hauptgang und Dessert für 41,00 €

Ihr persönliches 4-Gang-Menü aus Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert für 47,00 €

Bezüglich Allergien/Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie gerne unseren Service an.

Vielleicht hat Ihnen unser hausgemachtes Gänseschmalz so gut geschmeckt, dass Sie es am liebsten mitnehmen würden.

Wir bieten Ihnen hausgemachtes Gänseschmalz zum Preis von 5,00 € pro Glas zum Verkauf an.