



Aperitif Empfehlung: Limoncelli-Secco 0,1l € 3,00

Vorspeisen

Blattsalate mit Kürbiskern-Vinaigrette, Croutons und gepickelten Radieschen € 6,50

Kräftiger Edelschimmelkäse mit
geschmortem Kürbis und Rotebeete-Mayonnaise € 8,50

Flusskrebssalat mit hellen Balsamico und Wildkräutern € 11,00

Maishähnchen-Salat mit Erbsen, grünem Spargel und Karotten-Vinaigrette € 8,50

Warme Vorspeisen

Tafelspitzkraftbrühe mit Brotnödel, Gemüse und Blätterteigstange € 5,80

Möhren-Ingwersuppe mit Pastinaken-Chips und Sauerampferöl € 6,00

„Drei Gang Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Maishähnchensalat mit Erbsen

Geschmorte Kalbsbrust mit Champignons
Romanasalatherzen und Kartoffelkrapfen

Mascaponecreme mit
Sauerkirschen und getränktem Bisquit

Menü Preis	€ 29,50
Kalbsbrust Einzelpreis	€ 18,50

Hauptgerichte

Rib Eye „Block House“ mit Fettkern 250g, grobem Pfeffer Paprika-Ketchup, Belgischen Pommes Frites und Salat	€ 23,00
--	---------

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 19,00
---	---------

Wildedelgoulasch vom Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salat	€ 19,00
---	---------

Baberie Entenbrust mit karamellisierter Orangensauce Frühlingsgemüse und Süßkartoffelalern	€ 21,00
---	---------

Mittelstück vom Skreifilet mit Hummerschaum Weißen Bohnen und Kartoffel-Dill-Stampf	€ 22,50
--	---------

Gemüse-Ragout mit Kressesalat und Süßkartoffel im Strudelteig	€ 13,00
---	---------

Salat mit Kürbiskernviniarette, Backhähnchen, Zitronenschmand und Brot	€ 16,00
--	---------

Nachspeisen

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eissorten	€ 3,00
--	--------

Creme Brûlée von Espresso und Tonkabohne	€ 7,50
--	--------

Zuckerrübeneis mit Malz-Browni und Apfelbirnenkompott	€ 7,50
---	--------

Weitere süße Leckereien finden Sie in unserer Dessertkarte

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an