

## **Die Vorspeisen**

Feldsalat in Kartoffeldressing, Rote Bete, Ziegenfrischkäse und Nüssen	12,90 €
Tataki vom Thunfisch zweierlei Bete und Meerrettich	18,90 €
Hirschkalbsratwurst aus eigener Jagd auf Steckrübenpüree, Sauerkraut und Maronen	14,90 €
Consommé vom Wildhasen mit eigener Einlage	14,90 €

## **Hauptgerichte**

Herbstzeitliches Gemüse mit gebratener Polenta und Pilzen	23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Filet von der Fjordforelle Paprika und Kartoffel	28,90 €
Filet vom Rind mit Entenleber, Selleriepüree, Gemüse und Kartoffelterrinen	36,90 €

## **Dessert**

Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Panna Cotta mit Sorbet	8,90 €
Blue d'Auvergne mit Birne und Nüssen	8,90 €

# *Menü*

*Offener Ravioli von Krustentieren  
mit Zitrusfrucht und Mais*

\*\*\*

*Roulade vom Zander auf Sauerkraut  
Speck und Kartoffelschaum*

\*\*\*

*Zweierlei von der Ente  
auf Rotkohlcreme, Apfel und gefüllte Klöße*

\*\*\*

*American Cheesecake  
mit geeister Ananas*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 99,00€*
- *ohne Weinbegleitung 69,00 €*