

Vorspeise

Crèmesuppe von Dorbaumer Stangenspargel	8,90 €
Consommé von Feld, Wald und See	19,90 €
Der neue Matjes ist da! Doppelfilet mit Gurke, Apfel, Zwiebel und Senf	14,90 €
hausgemachte Spaghetti mit Guanciale, Ei und Pecorino	14,90 €
Carpaccio von der Blutwurst mit leichter Apfelvinaigrette Kräutersalate und Bacon	18,90 €
Rehbock aus heimischer Jagd Wellington Holunderblütensaucen und Steckrübe	19,90 €
Kalbsleber rosa gebraten Butterpüree, Kirschen und Balsamicoschalotten	Vorspeise 16,90 € Hauptgericht 24,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachte vegetarische Serviettenknödel, auf Rahmpfifferlingen und Kräutersalaten	24,90 €
Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln dazu Wahlweise: Kalbsschnitzel Saibling gebraten	24,90 € + 9,90 € + 12,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Brust vom Perlhuhn gefüllt mit Brioche, getrocknete Tomaten, Kräutern, Pfifferlinge und Broccolipüree	29,90 €
Filet vom Kabeljau in Zitronenöl confiert Pak Choi, Rettich und Püree	32,90 €

Dessert

Topfenknödel auf Beeren und Fichtensprosseneis	9,00 €
Crème brûlée	7,90 €

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

Monatsmenü

*Ceviche von der Garnele
mit Limette*

*Medaillon vom Kalbelfleisch
in Krustentiersauce und Pak Choi*

*Medaillon vom Rinderfilet
auf Schnippelbohnen und Gnocchi*

*Topfenknödel auf Beeren
und Fichtensprosseneis*

- *3 Gang 69 € (ohne Saibling)*
- *mit Weinbegleitung 100€*

- *4 Gang 79 €*
- *mit Weinbegleitung 120€*