

## Menü

Ofenkürbis mit Fetakäse Agavensaft & Kapern 14,50

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Adlerfisch, Apfel-Essigschaum, Rosenkohl,  
Zwiebelconfit & Kartoffel-Speck-Püree (auch ohne Speck möglich) 29,00

oder

Sauerbraten vom irischen Ochsenbäckchen, Rosenkohl, Zwiebelconfit  
& Kartoffel-Speck-Püree (auch ohne Speck möglich) 27,00

\*\*\*

Obst Crumble mit Vanilleeis 11,00

3 – Gang Menü 44,50

*Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden*

## Vorspeise

Crunchy Garnelen mit pikantem Cocktaildip auf asiatischem Salat 18,00

Ziegenkäse – Birnen Tarte mit Thymian, Honig, Salzkaramell-Walnüsse &  
Salatbouquet 14,50

Rindertatar mit Kapern, sauren Gurken, roten Zwiebeln & geröstetem  
Knoblauchbrot 19,00

Rücken vom schottischen Räucherlachs, Rote Beete,  
Crème fraîche & russisches Ei 18,50

Asiatisch angemachte Kalbszunge – süß & sauer, Gurken, Sprossen &  
Koriander 17,00

Gebratene Jakobsmuscheln, Passionsfrucht Soße & geschmorter Chicorée 19,00

## Suppe

Maronencremesüppchen mit Salzkaramell-Walnüssen & Portwein 12,00

### Hauptgang

Rotes Thai Curry (scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasminreis vegi	19,50
mit Poularde oder Garnelen	23,50
Rotkohl Risotto mit Ingwer, Maronenschaum & Salzkaramell-Walnüssen	19,50
Piccata Milanese von der Maispoularde, Basilikumschaum & Tomatenrisotto	23,00
Gebratenes Steinbeißer Filet, Pernodrahm, Blattspinat & Dill Kartoffeln	31,00
Krustierter rosa gebratener Hirschkalbsrücken, Gewürzjus, Rotkohl & Kartoffelpüree	33,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	27,00

Diverse Gerichte, wöchentlich wechselnd, finden Sie an den aushängenden Tafeln

### Desserts

Obst Crumble mit Vanilleeis	11,00
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Eierlikör & Krokant	10,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet	per Stück 4,00
Schwarzwälder Kirschtorte mal anders	10,50
Käsevariation ( 3 Stück), Feigensenf & Früchtebrot	12,00