

Herbst Empfehlung

Gebackener Feta im Sesammantel

Knusprig paniert mit schwarzem und weißem Sesam, serviert mit einem kleinen Wildkräutersalat, karamellisierten Feigen und Oliven, mit einem Hauch von Honig

12.50

Ziegenkäsetaler im Speckmantel

Mit kleinem Wildkräutersalat dazu ofenbrot

10.50

Hauptgerichte

Gildehoen-Hänchen

(Zartes, nachhaltig erzeugtes Hühnerfleisch aus den Niederlanden)

Gefüllt mit aromatischem Pistazien-Pesto, außen knusprig gebraten und innen saftig, serviert mit feinem Kürbispüree und Kräuterseitlingen

29.80

Hirsch-Burger Deluxe (aus der Eifel)

Zartes Patty aus 100% Hirschfleisch (cca.200g) mit geräucherter Speck veredelt mit hausgemachter BBQ-Sauce, frischen Tomaten, feinen Essiggurken, einem aromatischen Chutney aus roten Zwiebeln sowie edler Trüffel-Mayonnaise, serviert mit Kartoffel-Wedges und knusprig gebackenen Onion Rings

23.80

Seeteufel Mediterran

Feinwürziger Seeteufel-Filet im Kräutermantel, sanft gebraten und serviert auf cremigen Safran-risotto mit einem Hauch Zitrone und Olivenöl

32.90

Wildschweinrücken

Aromatisch gegart, begleitet von Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse, mit einer feinen Sauce aus Cranberrys und getrockneten Pflaumen

28.80

Bei Fragen zum Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service Personal.

