

Saisonkarte

Vorspeisen

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette
und eingelegtem Kürbis

5,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico
und Parmesan

9,00 €

Räucherlachs mit Sahne-Merrettich
und kleinem Salat

7,20 €

Hausgemachte Entenravioli
mit Majoranjus und Parmesan

6,50 €

Hausgemachte Wildschweintortellini mit Wacholdersauce
Preiselbeeren, Pilz und Parmesan

als Vorspeise: 6,80 €

als Hauptgang: 11,50 €

Suppen

Parmesan-Schaumsüppchen
mit Lammschinken Chip

5,80 €

Entenkraftbrühe mit Ravioli
und Pilzen

6,40 €

Cremesuppe von Gartenkräutern
mit gebratener Garnele

6,40 €

Für Vegetarier

Rote Beete Bandnudeln mit Gorgonzolasauce
und glasierter Roter Beete

9,50 €

Fisch

Seezunge im ganzen gebraten
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

21,50 €

Lachssteak auf Kohlrabi-Nudeln in Rahm
und Kartoffel-Schnittlauchpüree

17,20 €

Fleisch

Rehragout aus der Region
mit Pilzen, Brokkoli und Butterspätzle

16,90 €

Ente aus dem Ofen mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

16,50 €

Spanferkelrücken mit Bockbieressigjus
Spitzkohl und Serviettenknödel

17,80 €

Rosa gebratene Kalbshüfte
auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln

18,20 €

[Nach oben](#)

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

All prices are inclusive 19% *VAT* and service