

## Flammkuchen

Ziegenkäse   Schmand   Apfel   Preiselbeere	15
Artischocke   Schmand   Pesto Rosso   Rucola	15
Glückspilz   Schmand   Pilze   Lauchzwiebeln	15
Elsässer   Schmand   Speck   Lauchzwiebel	15

## Weinbegleiter

Dip Duo Tomate   Olive	7
Portion Oliven mit Sauerteigbrot	5
Käseauswahl Trauben   Feigensenf   Nüsse	18

## Vorspeisen

Profiterole   Mozzarellacreme   Antipastigemüse	15
Gebeizter Lachs   Gelbe Bete   Kräuterschmand   Wildkräuter   Kartoffelstroh	17
Winzerterrine aus Fasan   Pilze   Sauce Cumberland	15
Bärlauchcremesuppe   grüner Spargel	9

## Salate

Grüner Salat   Gebackener Brie   Apfel   Wildpreiselbeeren	17
Grüner Salat   Pilze   Antipastigemüse	15
Grüner Beilagensalat	5

## Vegetarischer Hauptgang

Bärlauchgnocchi   geschmolzene Kirschtomate   grüner Spargel	kl. 15 // 19
--	--------------

## Veganer Hauptgang

Käferbohnen   Quinoa Salat   Curryhumus   Marktgemüse   Kräuterpesto	19
--	----

## Hauptgerichte

Lammragout   Burgundersauce   Marktgemüse   Topinambur-Kartoffel-Püree	28
Steak Frites 220g Rumpsteak   Kräuterbutter   Pommes oder Bratkartoffeln	32
+ mit Marktgemüse	+ 5
+ Gebratene Pilze	+ 5
Boudin Noir (Blutwurst)   Jus   Topinambur-Kartoffel-Püree   Apfelchutney   Röstzwiebeln	26
Fisch des Tages   Safran Weißweinsud   Rote Bete Risotto   Marktgemüse	28

## Schnitzel

Schnitzel vom Schwein	21
Schnitzel vom Kalb	26

Beilage wahlweise dazu Pommes, Bratkartoffeln oder Salat

### zusätzliche Extras:

Grüner Beilagensalat oder bunter Marktgemüse	+ 5
Cremige Jägersauce oder Sambalhollandaise	+ 3.5
Wildpreiselbeeren oder Gurkensalat	+ 2

## Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne	9
Schokoküchlein   Rote Grütze   Vanilleeis	9

Alle Preise in verstehen sich in € und inkl. 19% MwSt.

Für weitere Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere MitarbeiterInnen.