

Flammkuchen

Hokkaido Schmand Kürbis Rote Bete Kräuter Pesto	15
Flinke Ziege Schmand Ziegenkäse Zwetschge Walnuss	15
Glückspilz Schmand Pilze Lauchzwiebeln	15
Elsässer Schmand Speck Lauchzwiebel	15

Weinbegleiter

Dip Duo Tomate Olive	7
Marinierte Oliven	5
Käseauswahl Trauben Feigensenf Nüsse	18

Vorspeisen

Ziegenkäsetarte Zwetschgen Walnuss Wildkräuter	15
Thunfischtatar Avocado Gurke Rösti	17
Winzerterrine aus Ente & Kastanie Sauce Cumberland	15
Kürbissuppe Kerne Kernöl	9

Salate

Salat Gebackener Brie Birne Wildpreiselbeeren	17
Salat Pilze Zwetschgen	15
Grüner Beilagensalat	5

Vegetarischer Hauptgang

Pasta Pilze Weißweinsauce Parmesan	kl. 15 // 19
--	--------------

Veganer Hauptgang

Gebackener Hokkaido Marktgemüse Rote Bete Humus Kürbiskerne Kräuterpesto	19
--	----

Hauptgerichte

½ Ente Jus Apfel-Rotkohl Schlesische Klöße	32
Hirschgulasch Burgundersauce Marktgemüse Nussspätzle	28
Steak Frites 220g Rumpsteak Kräuterbutter Pommes oder Bratkartoffeln	32
+ mit Marktgemüse	+ 5
+ Gebratene Pilze	+ 5
Boudin Noir (Blutwurst) Jus Kürbis & Kartoffel Apfelchutney Röstzwiebeln	26
Fisch des Tages Beurre Blanc Safranrisotto 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

Creme Brulée mit Tonkabohne	9
Pumpkin Spice Cheesecake Vanilleeis Salted Caramel	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.