

Menü

Kürbisrahmsuppe

Kammuscheln & Steinpilze

Linsen-Mangosalat

Hirschrücken

Wacholderrahmsoße | Sellerie-Püree | Spätzle

Käseküchle

Birne | Sorbet

48,00 €

Menü Vegetarisch

Kürbisrahmsuppe

Feldsalat

pochierte Quitten

Ziegenquark Monte Ziego

Linsen-Mangosalat | Gelbe-Beete

Käseküchle

Birne | Sorbet

32,00 €

Allergiker Bitte vor der Bestellung beim Service melden. Wir informieren Sie Persönlich welche Allergene in den Speisen enthalten sind.

Kennlichmachung von Zusatzstoffen

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitritpökelsalz

5 mit Süßungsmittel

Suppe

Kürbisrahmsuppe

6,80 €

Vorspeisen

Feldsalat

pochierte Quitten

7,80 €

Kammuscheln & Steinpilze

Linsen-Mangosalat

17,80 €

Gebackener Kalbskopf

Gelbe Beete | Sellerie-Püree

17,80 €

Aperitifempfehlung

Apero 36 +(biologisch)

Weingut Zähringer Heitersheim

Tonic Water | Sekt | Soda | Minze | Zitrone

5,80 €

Weinempfehlung

Chardonnay trocken

VDP Ortswein Bio Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen

0,75l Flasche 26,80 €

Spätburgunder GG trocken Frauenberg

VDP Große Lage Bio Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen

0,75l Flasche 55,00 €

Hauptgerichte

Rehnüsse

Wacholderrahmsoße | Sellerie-Püree | Spätzle

27,80 €

Hirschrücken

Wacholderrahmsoße | Spätzle | Feldsalat

32,80 €

Kalbsfilet & Steinpilze

Rahmsoße | Gelbe-Beete | Spätzle

34,80 €

Kalbsleber

Rotweinsoße | Apfel | Sellerie-Püree | Rösti

25,80 €

Rumpsteak

Frischer Meerrettich | Rotweinsoße | Rösti | Feldsalat

27,80 €

Dessert

Affogato

Vanilleeis | Espresso

4,20 €

Käseküchle

Birne | Sorbet

7,80 €

1 Kugel hausgemachtes Sorbet

2,50 €