

## **WILDSPEZIALITÄTEN**



### **wildessenz**

teigtasche vom rehfilet **7,50**

### **rehrücken**

lauwarmer getrüffelter rotkohlsalat ·  
gebratene spalten vom semmelknödel **28,-**

### **hausgemachter rehburger**

rote zwiebel-marmelade · pancetta · chipotle-mayonnaise ·  
milder blauschimmel & camembert ·  
süßkartoffel pommes **22,-**

## **MENÜEMPFEHLUNG**



### **carpaccio vom angus rind**

pesto · wildkräutersalat · pinienkerne · parmesan

### **mango-sorbet**

### **lammcarrée**

portweinjus · mediterranes gemüse ·  
rosmarinkartoffeln

### **schmandmousse**

auswahl frischer beeren

**4-gang-menü 58,-**

## VORSPEISEN



### **feldsalat**

pochierte birne · karamellisierte walnüsse  
preiselbeeressig-dressing

**mit**

**geräucherter gänsebrust 14,-**

· oder ·

**ziegenfrischkäse mit trüffel-thymian-honig 12,50**

### **hausgebeizter lachs**

kartoffeltaler · gurke · rote zwiebel  
zitronenschmand 18,-

### **tranchen vom roastbeef**

rettich · eingemachte buchenpilze · kapern  
remouladencreme 16,-

**kleiner saisonaler beilagensalat 6,-**

## SUPPEN



### **kartoffelsuppe à la gude**

lauch · speck · zwiebeln 7,-

### **pastinaken-schaumsüppchen**

wachtelei · pastinakenchips 7,50

## HAUPTGÄNGE



**couscous** mango · chili **18,50**

**kabeljaufilet pochiert** dijon senfsauce ·  
zucchini · basmatireis **28,-**

**bandnudeln mit flusskrebse**

rieslingsauce **21,-**

**bandnudeln mit rinderfiletspitzen**

pfeffersauce **24,-**

**wiener schnitzel vom kalbsrücken**

preiselbeeren · kartoffel-gurkensalat **24,-**

**schweinelendchen, knoblauch gespickt**

kartoffelkroketten · café-de-paris-sauce ·  
speckbohnenbündchen **24,-**

**kalbsfilet**

kräuterseitlinge · rotweinzwiebeln ·  
petersilienkartoffeln **28,-**

**lammcarrée**

portweinjus · mediterranes gemüse ·  
rosmarinkartoffeln **32,-**

## **rinderfiletsteak**

**rohgewicht 200g 25,-**

· oder ·

**rohgewicht 300g 35,-**

## **beilagen**

bratkartoffeln 4,- steakkartoffeln 4,-

pommes frites 4,- ofengemüse 4,- sauce béarnaise 3,-

pfeffersauce 3,- kräuterbutter 2,-

## **DESSERTS**



### **gude sorbet-variation**

mit saisonal eingemachtem obst 9,-

### **mille-feuille von weißer schokoladen-crème**

gefüllte himbeeren · himbeersorbet 9,-

### **buttermilch panna cotta**

ingelegte mandarinen · mandarinensorbet 9,-

### **warmer apple crumble**

frisch gebacken · hausgemachtes vanille-rum-eis 10,-

(die zubereitung im ofen benötigt etwa 25 minuten)