

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

eingelegte mandarinen · mandarinensorbet 9,—

warmer apple crumble

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

(die zubereitung im ofen benötigt etwa 25 minuten)

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



antipasti teller 18,—

saisonale blattsalate

tomate · gurke · karotte · schmand dressing 9,—

carpaccio vom angus rind

pesto · wildkräutersalat · pinienkerne
parmesan 18,—

SUPPEN



kartoffelsuppe

lauch · speck · zwiebeln 7,50

rinderkraftbrühe

gemüsewürfel · kräuter 6,—

tomaten-chilisuppe

kalt serviert mit schmand · basilikum 7,—

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,—