

Als Aperitif

Granatapfelcocktail mit Prosecco,
frischen Granatapfelkernen und einem Spritzer Limette

Lillet Wild Berry

Glas Cremant Rosé

Alkoholfreier San Bitter Orange

Vorspeisen

Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Datteln im Speckmantel, Baguette 16,90 €

Tartar von der Lachsforelle an Salatbouquet mit Balsamico, Baguette 14,90 €

Kartoffelsuppe mit Speck, in der Kartoffel serviert 12,50 €

Gebeizte Lachsforelle mit Senfsößle, Butter, Toast 15,90 €


Hauptgänge

Zanderfilet paniert mit Karotten-Wirsing Gemüse und Kartoffeln 27,90 €

Hausgemachte Spaghetti mit feinem Steinpilzsößle und Trüffel 23,90 €

Leckere Kalbsmedaillons an Portweinsößle mit Kroketten und Salat 30,90 €

Gänsebrust mit feinem Rotkraut, Maronen, Preiselbeeren und Spätzle 32,90 €

 Halbes Dutzend (6) vegane japanische Maultäschle (Gyoza) mit Gemüsefüllung und Salat 22,90 €

Das Besondere (exklusiv bei uns)

Filet vom Stör, Spaghetti, Steinpilzsößle und Trüffel 44,00 €

und danach...

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Lebkucheneis 9,50 €

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis 9,50 €

Wir empfehlen Ihnen unsere feinen Edelbrände
wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume und Haselnuss...
(auch zum Mitnehmen)

Eine schöne Geschenkidee sind unsere Gutscheine!