

Vorspeisen



Geräucherte Gänsebrust Salatbouquet & Walnußdressing	11,50 €
Feldsalat Kartoffeldressing & Hirsch-Rauchwurst	9,80€
Winterliche Blattsalate Kräutervinaigrette & Räucherlachs & Flusskrebse	10,50€
Tatar klassisch & hausgebackenes Weißbrot	11,80€
Hausgemachte Wildterrine & marinierte Estragonpilze	9,80€
Portweinemelone & geräucherter Wildschweinschinken	9,80€
Gratinierter Ziegenkäse & Apfel- Nußsalat	9,50€

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis
Zitronengras- Gambaspieß 7,00€

Klare Rinderbrühe & Rosenkohl 4,50€

Warme Vorspeisen & Kleinigkeiten

Frische Pasta & aus dem Parmesanlaib
Knoblauch & Olivenöl & Pepperoni kleine Portion 8,50 €
große Portion 11,50 €

Bunter Salatteller
Gebratene Hähnchenbruststreifen & Käse & Schinken 10,50€

Gebratene Gänseleber
Kartoffelstroh & Apfelkompott 12,80€

Netter Nettaler Teller
Kleines Rumpsteak & gebratene Champignons & Salatbowle 14,50€

Pasta mit gebratenen Erdnüssen & Lauchstreifen 9,50€

2 Kleine Medaillons vom Schweinefilet
Sauce Béarnaise & Broccolirösschen 12,80€

Hauptgänge

Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt Apfel Calvadossauce & Rotkohl & Kartoffelgratin	16,50€
Hirschrücken Nußkruste & Cranberrysauce & Rosenkohl & Maisplätzchen	24,00€
Maispoulardenbrust in Erdnussbuttersauce & buntes Gemüse & dicke Fritten & Sauerrahm	15,80€
Rumpsteak vom Angus Pfeffersauce & Salatbowle & dicke Fritten	19,80€
Wildschweinbraten Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne & Maisplätzchen	17,50€
Medaillons vom Kalbsfilet Selleriepüree & gebratene Pilze & Kartoffelgratin	25,50€
Riesengarnelen „al Ajillo“ Nudelnest & Salatbowle	21,00€
Gebratenes Zanderfilet geschmorter Weißkohl & Butterkartoffeln	19,80€

5- Gang „Menu Surprise“ ab 2 Personen p.P. 35,50

Dessert

Iles Flotantes

hausgemachtes Honigrahmeis & Vanillesauce & Baiser

8,00€

Warmes Schokoladensoufflè mit flüssigem Kern

Fruchtsorbet & Zubereitungsdauer min. 20 Minuten

9,00€

Zimtparfait & aromatisierte heiße Kirschen

7,50€

