



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Rahmsuppe von Waldpilzen

7,90 €

Carpaccio vom Rind / getrockneten Tomaten /
Rauke / Parmesan / Olivenöl

12,90 €

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse /
Grapefruitfilets / geröstete Kerne / Honig-Balsamico-Dressing

Hauptgerichte

Variation von Edelfischfilets aus dem Ofen
Garnelen-Hummer-Sauce / frischer Broccoli /
Basmatireis

28,90 €

paniertes Schnitzel vom Wildschweinrücken
Preiselbeer-Rahmsauce / Bratkartoffeln
Blattsalat / Honig-Balsamico-Dressing

26,90 €

gebratene Maispouardenbrust
buntes Gemüsecurry / Basmatireis

26,90 €





Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

buntes Gemüsecurry
frischer Broccoli / Basmatireis
19,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)
7,90 €

Pistazien- Tartufoeis / Mangosauce
7,90 €

... flüssiges Dessert
doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont
9,40 €





MENÜ

Baguette & hausgemachtes Schmalz

französische Zwiebelsuppe
Käsecrêuton

Wildragout mit Pilzen in eigener Sauce
Apfel-Rotkohl & Schmelzklöße

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 36,90 €

... auch einzeln zu bestellen

