

Fischgerichte

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Champagnerkraut
und Kräuterstampf,
dazu feine Safranvelouté*
20,50€

*Süpreme vom Steinbutt
mit Zucchini-Kartoffelgratin,
gebratene Hokkaido-Kürbiswürfel, Samtsauce*
23,50€

Fleischgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet
mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites
und Salat*
16,50€

oder Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
18,50€

*Schweinelendchen
mit Steinpilzrahm oder Pfefferrahm,
dazu Gratin und Wokgemüse*
20,50€

*Rosa gebratene Barberieentenbrust
in Orangenjus, dazu Wokgemüse
und Serviettenknödel*
21,50€

*Ganzes Lammcarré
auf zweierlei Saucen,
dazu Böhnchen, Linsengemüse,
und Kräuterdrillinge*
22,50€

*Rumpsteak natur (250g),
mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
und Salat*

23,50€

*Geschmorte Kalbsbäckchen
in Rotweinjus dazu Kräuterstampf von Pastinaken
und Morchelrahm*

24,50€

*Rinderfilet „Mignon“
mit Rotweinschalotten, Sauce Perigord
und Kartoffelgratin
oder als Pfeffersteak „Mignon“
mit Wokgemüse und Gratin*

26,50€

Wildgerichte

-Hirschkalbsrücken Medaillons

26,50€

*-Milder Sauerbraten von der Rehkeule
in Rotwein-Balsamicojus*

19,50€

*-Roulade von der Hirschkeule, gefüllt mit Maroni
und Backpflaumen an Wildfond und Steinpilzrahm*

19,50€

*Zu allen Wildgerichten servieren wir Servietten-
oder Kartoffelknödel, Birnen-Cranberrykompott, Rotkohl
und Pfifferlinge*

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten,
bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Unser Küchenchef hat sich viel Mühe bei der Erstellung der Speisekarte gemacht.
Für jede Änderung berechnen wir 2,00€.