

## Suppen

*Doppelte Kraftbrühe  
mit Klößchen, Eierstich und Julienne Gemüse*  
6,00€

*Tomatencremesuppe mit Parmesan (V)*  
6,00€

## Vorspeisen

*Ziegenkäse aus dem Perigord mit Pesto  
gebacken an kleinem Salatbouquet (V)*  
14,50€

*Carpaccio vom Angusrind  
mit Parmesanspänen,  
getrockneten Tomaten und Rucola*  
14,50€

*Gambas, al ajillo mit Weißwein,  
Knoblauch und Kräutern im Ofen gebacken*  
14,50€

## Salate

*Salatbouquet  
...mit gebratener Entenbrust süß/sauer 17,50€  
Großer Wildkräutersalat (V) 10,50€*

## Vegetarisch

*Artischockenböden gefüllt mit Tomatenconcassé,  
Parmesan überbacken, dazu Pestognocchi (V)*  
18,50€

## Fisch

*Supreme vom Steinbutt  
auf Saisongemüse, dazu Risoleekartoffeln*  
26,50€

## Unsere Klassiker

*Rinderroulade (250g)  
mit Rotkohl und Kartoffelknödel  
18,50€*

*Gebratene Entenbrust süß/sauer  
mit Chinagemüse, auf Linguine  
22,50€*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites  
und Salat  
18,50€*

*Gebratene Schweinelendchen auf Steinpilzrahm  
dazu Röstkartoffeln und buntes Gemüse  
21,50€*

*Geschmorte Kalbsbäckchen  
in Rotweinjus dazu Kräuterstampf von Pastinaken  
und wildem Brokkoli  
24,50€*

*Medaillons vom Rehrücken, an Wacholderrahm  
mit Serviettenknödel, Pfifferlingen und Cranberry-Birne  
26,50€*

*Wildschweingoulasch  
mit Serviettenknödel, Rotkohl und Rotwein-Birne  
21,50€*

*Gebratenes Rinderfilet mit feinem Gemüse,  
Gratin, cremiger Pfeffersauce oder Steinpilzrahm  
-auch natur, gebraten mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln  
und Salat  
29,50€*

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€