

◆◆◆ Speisekarte ◆◆◆

Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse / Rosmarin / Thymian / Honig / Feigensenf
Salatbukett / Baguette*
13,50 € (1,7,14,16,19,22,25,26)

*Carpaccio vom Rind / Rucola / geröstete Nüsse / Parmesan / Vinaigrette
Baguette*
14,00 € (1,7,16,22,25,26,10)

Suppen

*Maronencremesüppchen / Speck-Chip / Schnittlauchöl
Baguette*
7,90 € (1,7,14,16,19,22,25,26)

Steinpilzconsommé / Gemüsewürfel / Kräuter / Baguette
8,40 € (1,7,16,22,25,26,10)

Fisch

*Steinbeißerfilet im Filoteig gebacken / Oliven-Rosmarinjus
Pfannengemüse / Herzoginkartoffeln
27,00 € (1,4,7,11,22,25,26)*

Fleischgerichte

*Wildschweinrücken / Wacholderrahmsoße / Rahmwirsing / Mandelkroketten
23,00 € (1,7,9,14,22,26,8)*

*Hirschkalbskeule / Wacholderrahmsoße / Preiselbeer-Birne
Rotkohl / Klöße
29,50 € (14,16,22,26,8)*

*Barbarie - Entenkeule / Orangen-Rosmarinjus / Rotkohl
Klöße / Speck- Croûtons
27,50 € (1,7,9,14,16,17,22,25,26)*

*Barbarie-Entenbrustfilet / Sous-vide gegart
Portweincharlotten / glasierte Maronen
Selleriepüree
33,50 € (1,7,9,16,22,25,26)*

Steakauswahl vom Grill

Rumpsteak vom Black Angus Rind

buntes Gemüse

ca. 200 g Rohgewicht

27,00 €

Schweinerückensteak

buntes Gemüse

ca. 200 g Rohgewicht

19,90 €

Truthahnsteak

buntes Gemüse

ca. 200 g Rohgewicht

21,90 €

Lachssteak

buntes Gemüse

ca. 200 g Rohgewicht

26,00 €

wählen Sie Ihre Beilage aus:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Pommes frites oder Bratkartoffeln

Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

(1,3,7,25)

Kleines & Feines

*Gerösteter Blumenkohl
Tahini / Granatapfel / Hummus
14,50 € (8,11,16)*

*Kürbisgnocchi / Sauce vom Kürbis
Rucola / Kirschtomaten / Frühlingslauch
15,00 € (1,14,16,25)*

Dessert

*Hausgemachter Lebkuchen
Zimteis / Amarettini / buntes Beiwerk
8,50 € (1,7,16,22,25,26)*

*Gebackener Apfelstrudel / Eierpuncheis / Obstbukett
7,90 € (3,7,22,27,25,26)*

**Unser Menü beinhaltet Allergene und Zusatzstoffe.
Falls Sie Unverträglichkeiten gegen bestimmte Stoffe haben,
teilen Sie es bitte dem Personal mit, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.**

Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen gemäß EU-Verordnung:

1 glutenhaltiges Getreide	2 Krebstiere	3 Eier
4 Fisch	5 Erdnüsse	6 Sojabohnen
7 Milch	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie
10 Senf	11 Sesamsamen	12 Lupinen
13 Weichtiere	14 Schwefeldioxid / Sulfite	15 mit Farbstoff
16 mit Konservierungsstoffen	17 mit Antioxydationsmittel	18 mit
Geschmacksverstärker		
19 geschwefelt	20 geschwärzt	21 mit Phosphat
22 mit Milcheiweiß	23 Koffeinhaltig	24 chininhaltig
25 mit Süßungsmittel	26 Phenylalaminquelle	27 gewachst