

VORSPEISEN

ENTENBRUST | ORANGE | LINSEN ^l **16,20**

Rosa gebratene Entenbrust an Belugalinsen-Salat und glasierten Orangenfilets

ROTE BETE | RAUCHFORELLE | FRISÉE ^{d, g} **15,80**

Carpaccio von geschmorter Rote Bete an Frisée, dazu Tartar von der Rauchforelle mit Crème fraîche

SALATE

SALAT | ROHKOST | KRESSE ^{m, o}  **9,90**

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit feinen Rohkostwürfeln und Kresse

klein **6,90**

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 7,40
Thunfischfilet im Sesammantel ^{d, n} + 11,90

FELDSALAT | BIRNE | FEIGE | WALNÜSSE ^{h3, j, l}  **15,20**

Feldsalat an Cassis-Balsamico-Vinaigrette mit gerösteten Walnüssen, Cassis - Feigen und Birnenspalten

SUPPEN

HOKKAIDO | CURRY | KOKOS ⁱ  **7,90**

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosschaum und einer Note vom Curryblatt

WILD | PISTAZIE ^{h7} **8,90**

Kraftbrühe vom Wild mit Pistazien-Klößchen

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU | KARTOFFEL ^{a.1, c, g, o, 3} 25,90

Handgewickeltes und paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu goldbraune Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln

WIENER SCHNITZEL | KARTOFFEL | GURKE ^{a.1, c, m} 24,40

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note

RUMPSTEAK | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE ^{g, l} 32,40

200 gr. Rumpsteak vom Angusrind an Sauce Bordelaise, mit saisonalem Gemüse und Püree von der Andengold-Kartoffel,

WILDSCHWEIN | KRÄUTERSEITLINGE | POLENTA ^{g, i} 29,50

In Madeira-Wein geschmorte Wildschweinbäckchen mit gebratenen Kräuterseitlingen, Balsamico-Zwiebeln, an cremiger Polenta

“

HIRSCHKALBSRÜCKEN ^{c, l}

ab 2 Personen

55,00 | p.P.

Am Tisch tranchierter Hirschkalbsrücken mit saisonalem Gemüse und gebratenen Scheiben von Serviettenknödeln, dazu Rotwein-Preiselbeerjus

”

WOLFSBARSCH | VANILLE | PASTINAKEN ^{a.1, g} 22,90

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Vanille-Buttermilchschaum, dazu geschmorte Lauchzwiebel und Pastinaken-Püree

SÜBKARTOFFEL | KICHERERBSE | ROTE BETE



18,90

Rösti von der Süßkartoffel und Kichererbse, an Rote-Bete-Tzaziki und Avocado



ROTE LINSEN „LASAGNE“ | CASHEW ^{h4}



20,90

Lasagne von Roten Linsen mit Cashew-Bechamel und Zucchini, dazu halbgetrocknete Tomaten

DESSERTS

APFEL SAUERRAHM PEKANNUSS ^{a.1, c, g, h5}		11,50
Karamellisiertes Apfelküchlein mit Sauerrahmeis an Pekanuss-Krokant und Apfelschaum		
SCHOKOLADE CHILI MANGO - MARACUJA KIRSCH ^{a.1}		12,00
Crème Brûlée von der Schokolade und Chili mit gerösteter Schoko-Erde, Mango-Maracuja-Sorbet und Kirschgel		
DREIERLEI SORBET		11,00
Blutorange, Mango-Maracuja und schwarze Johannisbeere		
KÄSE ^{a.1, g}		11,80
Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Chutney		

EISAUSWAHL

NUSS KROKANT ^{g, h, 2, h. 3}		5,50
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant		
FROGURT ^g		6,00
Joghurteis mit frischen Früchten		
Schokolade VANILLE ^g		5,00
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne		
<i>oder</i>		
Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne		
EISAUSWAHL	KUGEL	1,40
Bourbon-Vanille ^g , Erdbeere ^g , Walnuss ^{g, h.3} , Stracciatella ^g , Joghurt ^g und Schokolade ^g		
+ Sahne ^g	PORTION	+ 0,60