

Unser Aperitif heute:

Pink Lady – Sektcocktail mit Tonic, Granatapfel und Grenadine Sirup

5,- €

## Speisen

### Menü

Karotten Ingwer Suppe mit gebackenen Garnelen 8,-€

Reh Medaillons "rosé gebraten"  
mit Rotkraut, Preiselbeeren, Burgunder Jus & Spätzle 26,-€

Allgäuer Kuhmilchkäse  
mit roter Zwiebelmarmelade und Birne 8,-€

„Crêpes Griottines“  
mit eingelegten Sauerkirschen und Walnuss Eis 9,-€

3 Gänge 38,- €

4 Gänge 48,- €

Wir empfehlen zum Hauptgang:

Portugieser „Alte Reben“ trocken, Weingut Reuther, Weisenheim a.S.

5,50 €/ 0,25l

Sie können unser Menü bis 13.30 & 20.30 Uhr bestellen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

**Grün markiert-** symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.  
„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !

Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Markklößchen und Gemüse Streifen	6 €
Junge Wildkräutersalate in Vinaigrette mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen	6 €
Scheiben vom geräucherten Lachs mit Senf Dill Soße und gebackenem Kartoffelpuffer	12 €
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remouladen Soße und Wildkräutersalat	12 €
Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Koriander & Chili	14 €
<hr/>	
Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsoße & Grana Padano	14 €
In Butter gebratene Serviettenknödel mit Pilzen in Rahmsoße, kleiner Wildkräutersalat	14 €
<hr/>	
<b>Filet von der Dorade</b> Zitronenbutter, tomatisiertem Gemüse & Tagliarini Nudeln	20 €
<b>Filet von der Lachsforelle</b> in Mandelbutter gebraten, Gemüsestreifen & gebackene Drillingen	21 €
<b>Filet vom Winter Kabeljau</b> mit Mandel – Sesam Kruste, Thai Currysoße, Wintergemüse & Basmatireis	21 €
<hr/>	
<b>Leberknödel vom Wildschwein</b> mit Rotkraut, Kastanien & Kartoffelpüree	17 €
Hausgemachte geschmälzte Maultaschen mit Schmorzwiebeln und Salat	14 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren und Pommes frites	19 €
Geschmortes Bäckchen vom irischen Weiderind mit Rahmpolenta und Wintergemüse	21 €
<b>Wildschwein Medaillons „ Waldmarie“</b> mit Wacholderrahmsoße, gebratenen Pilzen & Kroketten	21 €
<b>Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen</b> in Rahmsoße mit grünem Senf, krosser Speck, grüne Bohnen & gebackenen Drillingen	18 €
Rumpsteak- rosa gebraten vom argentinischen Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße & Pommes frites	23 €
Rinderfilet Steak rosa gebraten vom argentinischen Black Angus Rind Wintergemüse & getrüffelte Tagliarini Nudeln	27 €
<b>Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein</b> gefüllt mit Wacholderrauch Schinken & Bergkäse dazu Pommes frites	17 €
<hr/>	
Kugel selbstgemachtes Sorbet (Aprikose, Mango, Himbeer, Birne, Banane)	3 €
Sorbet mit „ passendem Schuss“	5 €
Creme brûlée ohne Schnick Schnack	5 €
<b>Allgäuer Kuhmilchkäse</b> mit Birne & rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen und Himbeersorbet	8 €
Warmer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Preiselbeeren und Vanilleeis	8 €

Guten Appetit!

Ihnen schmeckt unser **dunkles Bio Brot?**

Gerne können Sie dieses bei uns für 6,- € frisch & kross gebacken (Dauer 15 Minuten) erwerben.