

Sonderkarte

Maronensüppchen mit Zimt-Chillicroutons 7,00

Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Spätzle 24,50

Gnoccis mit gebratenen Pilzen, Gemüse
und Schnitzelstreifen,
dazu Feldsalat in Joghurt-Kartoffeldressing. 17,80

Eine halbe gebratene Ente mit
Orangen-Preiselbeersauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen 24,50

Hüftsteak vom argentinischen Weiderind mit eingelegten Schalotten
in Thymian-Honigdressing
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat 22,50

Hirschrückenmedaillons an Johannisbeer-Wildsauce,
Rosenkohl, gefüllte Rotweinbirne
und Kartoffelkroketten 32,50

Filetspitzen von Rind und Schwein in Bratpfelsauce,
Broccoliröschen und Kartoffelrösti 28,50

Rinderfilet an Himbeer-Senfsauce, Feigen,
winterliches Gemüse und Kartoffelkroketten 32,50

Schweinefilet unter einer Apfelkruste,
auf Rahmkohlrabi , mit kleinen Kartoffelröstis 24,50

Zanderfilet mit Nusskruste an Meerrettich-Birnensauce,
Kartoffelgratin und
Feldsalat mit Pinienkernen 26,50

Als Dessert

Orangen-Kirsch-Mascarpone mit Schokoladeneis 7,90

Gebackene Apfelringe mit Rum-Rosineneis und Sahne 8,00