


## Vorspeisen

Zweierlei vom Rind / Tatar / Roastbeef	€ 19,--
Entenleberparfait / Quittengelée	€ 18,--
Feldsalat / Zwetschgenbames / Speck / Croûtons	€ 17,--
Fjordforelle / geräuchert / gebeizt / Tatar	€ 18,--
Feldsalat / Quitte / Tomate / Topinamburchips 	€ 14,--

## Suppen

Wilde Waldessenz / Reh	€ 16,--
Krustentierrahmsuppe / Hummer	€ 16,--

## Zwischengerichte

Stopfleber gebraten / Zwergorangen	€ 21,--
Rahmnudeln / Perigord Trüffel 	€ 20,--

## Hauptgerichte

Rind x2 geschmort & gebraten / Mini-Karotte / Kartoffel-Strudel	€ 32,--
½ Wildente / Blaukraut / Baggers	€ 32,--
Lammcareé / Gratin / Bohnen	€ 32,--
Hirschmedaillons / Rosenkohl / Pilze / Spätzle	€ 32,--
Skrei / Spinat / Safranrisotto / Schnittlauch	€ 32,--
Aubergine / Avocado / Erbse 	€ 24,--

## Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Lamm- oder Rinderrücken / gebratenes Gemüse Kartoffelgratin <u>oder</u> Rosmarinkartoffeln	pro Person € 36,--
Rehrücken / Pilze / Gemüse / Spätzle	pro Person € 36,--

## Feines Danach

Rohmilchkäse / Nussbrot	ab € 17,--
Wintersorbets	€ 14,--
Blutorange / Grand Marnier / Caramel	€ 15,--
Schokoladenschnitte / weißes Kaffeeis	€ 14,--
Cheesecake / Mohn / Zitrone	€ 14,--

Sehr verehrte Gäste,

in unseren Gerichten sind zum Teil die gängigsten Allergene verarbeitet. Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter zu erhalten. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.