



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind € 16,50
sautierte Buchenpilze • Yuzu Vinaigrette

Carpaccio vom Saibling € 16,50
Apfel • Gurke • Senf

Marinierter Blattsalat € 8,50/12,50
Knusper • Kirschtomaten • Balsamico-Dressing

Caesar Salad € 8,50/12,50
Kirschtomaten • Knusper

*“pimp my salad” kleiner Aufpreis
+ Hähnchen, Burrata, Ziegenkäse oder Garnele*

Suppen & Eintöpfe

Bouillabaise € 18,50/24,50
Edelfisch • Garnele • Sauce Rouille

Blumenkohlcremesuppe € 8,50
gebratene Garnele

Wildconsommé € 8,50
Gemüse- oder Fleischeinlage

Groß & Klein

Flammkuchen Birne • Ziegenkäse • Nüsse	€ 16,50
Kürbisrisotto marinierter Kürbis • Kürbiskerne	€ 14,50/18,00
Serviettentaler à la Creme gebratene Pilze • Preiselbeeren	€ 18,50
Wildcurrywurst Süßkartoffelpommes • Purple Curry	€ 14,80
Tagliatelle Trüffelsauce • Rucola	€ 16,00/22,00
Tagliatelle Krustentierbisque • Variation von Meerestieren	€ 18,00/24,00

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderschulter Kartoffelpüree • Schmorgemüse • Jus	€ 26,50
Zwiebelrostbraten Speckbohnen • Rosmarinkartoffeln	€ 34,90
Saibling Kürbispüree • Velouté • Wilder Brokkoli	€ 32,50
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat • Preiselbeeren	€ 29,50
Rinderfilet Pilzkruste • Sauce Bernaise • Teriyaki-Blumenkohl • Kartoffelkrapfen	€ 42,00
Schwarzfederhuhn Pilzvelouté • Spitzkohl • Macaire-Kartoffel	€ 31,50

Dessert & Käse

Schokoladenbrownie Aprikosenragout • Vanilleeis	€ 10,50
Luftige Crème Catalana marinierte Blaubeeren • Passionsfruchtsorbet	€ 9,90
Vanilleeis Kürbiskernöl • Kürbiskerne	€ 4,50
Käsevariation Chutney • Früchtebrot	€ 12,50

*Verschiedene Sorbets auch als Kugeln erhältlich -
fragen Sie gerne unser Personal
€ 2,50 pro Kugel*