

## APERITIFEMPFEHLUNGEN

„PORTONIC“

DRY WHITE PORT, TONIC WATER, LIMETTE

€ 5,50

LILLET WILDBERRY MIT GEEISTEN BEEREN

€ 6,50

## VORSPEISEN

CRÉME BRÛLÉE VOM KÜRBIS

MIT FELDSALAT UND BIRNENSPALTEN

€ 8,50

ROTE-BETE-CARPACCIO

MIT FORELLENTATAR UND CROSTINI

€ 9,00

GEBRATENE RIESENGARNELEN

AUF MARINIERTEM FENCHELSALAT

€ 10,50

## SUPPEN

LILA KAROTTENSUPPE

MIT CRÈME FRAÎCHE UND CROSTINI

€ 6,50

KÜRBISCREMESUPPE

MIT KÜRBISKERNÖL

€ 6,50

WILD-CONSOMMÉ

MIT SPECK-SEMMEKLÖSSCHEN

€ 7,00

## VEGETARISCH

### BANDNUDELN IN CHAMPIGNONRAHM

SERVIERT MIT RUCOLA UND PARMESAN

€ 13,50

### WIRSING-ROULADE MIT PILZFÜLLUNG

AUF KÜRBISPÜREE

€ 14,00

## FLEISCH

### OFENFRISCHER ENTENBRATEN „Á LA ORANGE“

FEINE ORANGENSAUCE, APFELROTKRAUT  
UND KARTOFFELKLÖSSE

€ 20,50

### HIRSCH-SCHNITZEL IN MANDELKRUSTE

AN ROTWEINJUS, RAHMWIRSING UND MACAIRE-KARTOFFELN

€ 20,00

### WILDRAGOUT „STEMWEDER BERG“

MIT PREISELBEEREN VERFEINERT,  
ROTKOHLGEMÜSE UND SERVIETTENKNÖDEL

€ 20,50

### WILDSCHWEINRÜCKEN „ROSA“ GEBRATEN

AN HAGEBUTTENSauce, ROSENKOHLGEMÜSE  
UND SPECK-SERVIETTENKNÖDEL

€ 22,50

### KALBS-HUFTSTEAK VOM GRILL

AUF WIRSINGGEMÜSE UND KÜRBISPÜREE

€ 23,50

### FILETSTEAK VOM RIND

AN WEISSER PFEFFERSAUCE, BUNTER SALAT, ROSMARIN-KARTOFFELN

€ 25,50

## FISCH

**KABELJAUFILET AN WIRSING-ROULADE**  
MIT PILZFÜLLUNG UND KARTOFFELSTAMPF  
€ 19,00

**GEBRATENES ZANDERFILET IM SPECKMANTEL**  
AN ROSENKOHLGEMÜSE UND KÜRBISPÜREE  
€ 19,50

**LACHSFILET AUS DER PFANNE**  
MIT WIRSINGGEMÜSE IN RAHM  
UND KARTOFFELSTRUDEL  
€ 20,00

## KÄSE

**BLAUSCHIMMELKÄSE**  
MIT BIRNENSALTEN UND GERÖSTETEM GRAUBROT  
€ 7.50

**FEINE KÄSESPEZIALITÄTEN**  
SERVIERT MIT PUMPERNICKEL UND FEIGENSENF  
€ 8,00

## DESSERTS

**HAUSGEMACHTER KÜRBISKUCHEN**  
MIT APFELEIS AUF BROMBEERSAUCE  
€ 6,50

**KROKANTEIS**  
MIT SAHNE UND WARMEN HIMBEEREN  
€ 6,50

**HASELNUSS-BIRNEN-PARFAIT**  
MIT VANILLE-PALATSCHINKEN UND SCHOKOLADENSAUCE  
€ 7,50

**HAUSGEMACHTES APFEL-TIRAMISU**  
MIT SPEKULATIUS  
€ 7,00

**DAS BESONDERE ZUM SCHLUSS...**

**FRAGEN SIE NACH UNSERER DIGESTIFAUSWAHL ODER GENIESSEN  
SIE EINE HEISSE KAFFEESPEZIALITÄT**

### ALLERGENE-KENNZEICHNUNG

**SEHR GEEHRTE GÄSTE,**  
AUFGRUND VON FERTIGUNGSABLÄUFEN UND PRODUKTIONSPROZESSEN KANN ES IM  
LAUFENDEN BETRIEB ZU UNBEABSICHTIGTEN ÜBERTRAGUNGEN VON ALLERGENEN  
STOFFEN KOMMEN. DIESE LASSEN SICH NUR MIT GANZ BESONDERS GROSSER  
VORSICHT UND AUFMERKSAMKEIT VERMEIDEN. WIR MÖCHTEN UNSEREN KÖCHEN  
UNGERN IHRE KREATIVITÄT, IHREN ENTHUSIASMUS UND DIE FREUDE AM SPONTANEN  
KOCHEN UND DER ENTSTEHUNG VON NEUEN GERICHTEN NEHMEN.  
DAHER BITTEN WIR SIE, WENN SIE AN EINER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT ODER  
ALLERGIE LEIDEN, DIESE NOCH VOR IHRER BESTELLUNG UNSEREM FACHPERSONAL IM  
SERVICE MITZUTEILEN, DAMIT WIR MIT DER ERFORDERLICHEN SORGFALT INDIVIDUELL  
DARAUF EINGEHEN KÖNNEN.

**DIE 14 HAUPTALLERGENE:**  
GLUTENHALTIGES GETREIDE, ERDNÜSSE, SELLERIE, EIER, KREBSTIERE, WEICHTIERE,  
SESAM, SCHWEFELOXID UND SULFITE, FISCH, LUPINEN, SENF,  
SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE UND MILCH.