

## APERITIFEMPFEHLUNGEN

„PORTONIC“  
DRY WHITE PORT, TONIC WATER, LIMETTE  
€ 5,50

LILLET WILDBERRY MIT GEEISTEN BEEREN  
€ 6,50

## VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE TALER  
MIT FELDSALAT UND BIRNENSPALTEN  
€ 8,50

ROTE-BETE-CARPACCIO  
MIT FORELLENTATAR UND CROSTINI  
€ 9,00

GEBRATENE RIESENGARNELEN  
AUF MARINIERTEM FENCHELSALAT  
€ 10,50

## SUPPEN

STECKRÜBENCREMESUPPE  
MIT SPECKWÜRFEL  
€ 6,50

DILLCREMESUPPE  
MIT FORELLENTATAR  
€ 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 APFEL-SELLERIEPÜREE

€ 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, WALDPILZEN  
UND APFEL-SELLERIEPÜREE

€ 22,50

### KALBS-HUFTSTEAK VOM GRILL

AUF WIRSINGGEMÜSE UND KRÄUTERSTAMPF-KARTOFFELN

€ 23,50

### FILETSTEAK VOM RIND

AN WEISSER PFEFFERSAUCE, BUNTER SALAT, ROSMARIN-KARTOFFELN

€ 25,50

## FISCH

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

**GEBRATENES ZANDERFILET IM SPECKMANTEL**  
AN BUNTEM GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND LIMETTENSCHAUM  
€ 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

**HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN**  
MIT HAUSGEMACHTEM ORANGENSORBERT  
€ 7,00

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

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

**CREME BRÛLÉE**  
AN AMARETTO KIRSCHEN  
€ 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,  
SOJABOHNE, SCHALENFRÜCHTE UND MILCH.