

Bodenständige Küche - Modern interpretiert

Mo, Di, Do, Fr 17-22 Uhr/ Sa+So 12-22

Starter

Vegane Champignoncremesuppe mit Schnittlauch und Pastinaken-Chips (vg, gf, lf)	6,9 €
Rindercarpaccio mit Feldsalat, Parmesan, Pistazien und Balsamico (gf)	10,9 €
Garnelen und Muscheln in Knoblauchöl gebraten und auf Rohkostsalat serviert (v, gf)	11,8 €
Vorspeisenteller für zwei Personen oder als Hauptgang ein Mix von drei Vorspeisen	14,9 €

Main

Omas feines Hirschgulasch mit Pastinakenpüree und Honig-Rote Beete (gf)	19,9 €
Schweinefilet - Jäger Art mit Herzoginkartoffeln und Kräuter-Möhren (gf)	18,9 €
Schnitzel Wiener Art mit Steakhause-Pommes und Preiselbeermarmelade	13,3 €
Rinderschmorbraten in Rotwein Sauce mit Butter-Spätzle und Honig-Gemüse (gf)	17,9 €
Lachsfilet auf Tagliatelle in cremiger Zitronensauce und Baby-Spinat (v)	19,9 €
Verschiedenes Gemüse im Knuspermantel mit Buchweizen und Minz-Pesto (v, lf)	14,9 €
Rosa gebratenes Entenbrustfilet in Orangensauce mit Kartoffelknödeln und geschmortem Rotkohl (gf)	22,9 €
Extra Beilagen: Beilagensalat Gemüse der Saison Pommes Frites	je 4,9 €

Auf Nachfrage bereiten wir Kinderessen gerne für Sie zu.

Dessert

Hausgemachter Birnenmuffin mit Schlagsahne und karamellisierten Birnenspalten (v)	6,9 €
Eis und Heiß Hausgemachtes Vanilleeis mit Himbeer-Ragout (gf, v)	6,8 €
Kaiserschmarrn – ideal auch als Hauptgang mit Apfelkompott (v) – (kann bis zu 30 Min. dauern)	8,9 €
Käsevariation auf dem Holzbrett Vier Käsesorten, Quittengelee und Walnüsse (v)	12,9 €

(vg) - Vegan (v) - Vegetarisch (gf) - Gluten frei (lf) - Laktose frei

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder Intoleranz haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter vor dem Essen. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind. Alle Preise inklusive MwSt.