

Vorspeisen

Honig karamellisierter Ziegenfrischkäse^M
mit Apfel-Birnen Chutney & Wildkräuter
8,50 €

Gebeizter Kräuter-Lachs
mit geschmortem Fenchel
& Orangen-Creme Fraiche^M
11,50 €

Kroketten von Ente & Haselnuss^{G, E, M}
mit Feldsalat, Ringelbete und Preiselbeer-Gelee
10,90 €

Suppen

Cremesuppe von der Petersilienwurzel^{M, SF}
mit Kräuter-Öl & Pfeffer Cuvée
5,50 €

Waldpilzessenz
mit Ravioli^{G, E, M} & feinem Gemüse
5,90 €

Salate

Bunter Beilagensalat
mit Balsamico Dressing^{SEF, 1,3}
4,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

Hauptspeisen

Spitzen vom Schweinefilet
in Pommery Senf & Cognac-Rahm ^{M, SEF},
breite Nudeln ^{G, E} & geröstetem Brokkoli
17,90 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Salbei-Gnocchi,
Balsamico ^{SE, SEF} Jus & Sambuca-Strauchtomaten ^M
17,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{G, E, M}
mit Backkartoffeln, Gurkensalat,
Preiselbeeren & Kaperbeeren
19,50 €

Angus Rumpsteak (300g)
mit Grillkartoffel, Zwiebelbutter ^M,
Tomaten-Salsa & Kräuter-Schmand ^M
28,50 €

Lammhaxe geschmort in Rotwein ^{SD, SF} & Knoblauch,
Petersilien-Gremolata ^G & Wurzelgemüse
20,50 €

Gebratene Filets von der Rhöner Bachforelle
mit Kartoffeln, Meerrettich,
Mandel-Karpfenbutter ^{SF, M}
18,50 €

Vegetarische Hauptspeisen

Getrüffeltes Risotto^M mit Parmesan^{E, M, 2,}
Kaiserschoten & Pinienkernen
16,50 €

Pappardelle^{G, E} in Gorgonzolacreme^M
mit Walnuss, Baby Spinat & Rucola
14,50 €

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein^{G, E, M, SO}
mit Vanilleeis^M & Beerenkompott
7,50 €

Vielfalt von fruchtigem Mousse^M
in Gläschen serviert
5,00 €

- 1 Farbstoffe „mit Farbstoff“
 - 2 Konservierungsstoffe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
 - 3 Antioxidationsmittel „mit Antioxidationsmittel“
 - 4 Geschmacksverstärker „mit Geschmacksverstärker“
 - 5 Schwefeldioxid „geschwefelt“
 - 6 Eisengluconat „geschwärzt“
 - 7 Phosphate „mit Phosphat“
 - 8 Milchprotein „mit Milcheiweiß“
 - 9 Koffein „koffeinhaltig“
 - 10 Chinin „chininhaltig“
 - 11 Süßstoffe „mit Süßungsmittel“
 - 12 Phenylalanin „enthält eine Phenylalaninquelle“
 - 13 Wachse „gewachst“
 - 14 Taurin „mit Taurin“
- G Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte
- F Fisch, sowie daraus hergestellte Produkte
- K Krebstiere, sowie daraus hergestellte Produkte
- W Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, usw.)
- E Eier, sowie daraus hergestellte Produkte
- N Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Produkte
- SO Soja, sowie daraus hergestellte Produkte
- M Milch, sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)
- SF Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Produkte
- SE Sellerie, sowie daraus hergestellte Produkte
- SEF Senf, sowie daraus hergestellte Produkte
- SES Sesam-Samen, sowie daraus hergestellte Produkte
- SD Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm, oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- LU Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Mehl, Eiweißkonzentrat, Kleie oder Ballaststoffkonzentrat in gluten-freien Backprodukten)

**Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%**