



## SUPPEN & VORSPEISEN

---

Französische Kartoffelcremsuppe mit Knusperblutwurst *A,5,9	€5,50
Holundersuppe mit Rosenkohl und Parmesancroutons *5,7	€5,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanhobel und Trüffelnudeln *4	€13,50
Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauchblättern, Champignons und Tomatenconcassée dazu reichen wir hausgemachtes Brot *2,9	€14,90
Pan Pomodore hausgemachtes Brot, Strauchtomaten mit Knoblauchkräutern und Käse überbacken *4,9	€5,90
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Knusperblutwurst an Erbsminzpurée mit Chilli-Apfelchutney und vinaigrette *4	€12,50



## HAUPTGERICHTE

---

Linguini mit Trüffelbutter und Parmesanhobel *1,4,9	€10,50
Iberico Schnitzel (natur oder paniert) mit Risoleekartoffeln und Fenchel-Wirsing-Gemüse *c,4	€24,90
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und Camembert überbacken an Risoleekartoffeln*4	€23,90
Argentinisches Rinderfilet*4 an Portwein-Feigensauce mit Trüffelstampf und Chili-Spitzkohl	€28,90
Entenbrust an Holundersauce mit Rosenkohl und Topinamburpüree*4,5,7,9	€22,90
Zanderfilet an Weißweinsauce auf Topinamburpüree mit Fenchel-Wirsing-Gemüse*2,4,7	€22,90



Zanderroulade an Cassissauce mit Heidelbeer-Süßholzblaukraut und Kartoffelstampf* <sub>B,2,4,7</sub>	€24,50
Seeteufel in Butter gebraten an Champagnersauce mit griechischen Reismudeln und gebutterten Erbschoten an Mangochutney* <sub>2,4,5,7</sub>	€25,90
Hasenrücken in Bacon gerollt an Wachholderrahmsauce mit Weintrauben, Risoleekartoffeln und in Butter geschwenktem Rosenkohl* <sub>A,5,7</sub>	€24,50
Hirschkalbssteak an Rotweinkirschsauce mit Rosenkohl und hausgemachten Nuss-Spätzle * <sub>5,7,9</sub>	€26,90
Rehrücken an Feigensauce mit hausgemachten Nuss-Spätzle und Chili-Spitzkohl* <sub>5,7,9</sub>	€36,50
Wildragout mit Preiselbeerhaube Schalottenrotweinsauce, hausgemachten Nuss-Spätzle und Rosenkohl * <sub>5,7,9,11</sub>	€24,90



Frischer Kräutersalat mit Babytomaten *4 mit Oliven-Minz-Dressing und Parmesanhobeln	€9,50
zur Auswahl:	
Rinderfiletstreifen	€7,50
Streifen vom Ibericoschweinerücken *9	€6,50
Gambas (5Stück)	€5,90
Wirsing a la Creme, gratiniert mit gebratenen Pilzen und Topinamburpüree *4,9	€12,90
Risoleekartoffeln mit Fenchel-Wirsing-Gemüse und Käse überbacken *4,9	€12,50



## DESSERT

---

Rotweibirne an Vanille-Rahmeis und Sahne*4,7	€7,90
Champagnerzabaione mit Früchten der Saison *B,1	€8,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und Sahne an Früchten *1,4,9	€8,50
Französische Käseauswahl mit Feigensenf hausgemachtem Brot und Butter*4,9	€8,90
Mohnparfait in Marzipanmantel*1,4,9 auf einem Fruchtspiegel und Sahne	€8,90