

Aperitif

Bollinger Special Cuvee	15,50 €
Zera Chardonnay Sprudelnd(Alkoholfrei)	6,00 €
Riesling Sekt von der Mosel	7,00 €
Champagner M.Pierre Brut 0,375 l	34,50 €
Lillet Azur mit Fever Tree Mediterran	8,00 €

Vorspeisen

Thunfisch und Kürbis Süßkartoffel / Sesam / Ingwer	14,50 €
---	---------

Flammkuchen „Melone & Schinken“ Violka Schinken / Melonen / Schmand / Schalotten	13,00 €
---	---------

Pot au Feu vom Rind Rinderbacke / Möhren / Lauch	10,50 €
---	---------

Mille Feuille von Mittelmeergemüse(Vegan) Zucchini / Aubergine / Olive / Paprika	11,90 €
---	---------

Hauptgänge

Schuberts Rinderroulade (groß) Waldpilzen / Petersilien-Speck-Kartoffelpüree	22,00 €
---	---------

Cordon Bleu vom Kalb Mimolette / Le Foue / Stielmus-Kartoffelsalat	20,50 €
---	---------

Pochierter Kabeljau mit Beurre Noisette Fetter Speck / Blumenkohl polnisch / Eigelb	23,00 €
--	---------

Hirschfilet „Wellington Art“ mit Madeirajus Rosenkohl / Quitte / Kartoffelbaumkuchen	24,50 €
---	---------

Königsberger Klopse (Vegan) Rote Beete-Zitronensalat / Kohlrabi-Kartoffelgemüse	15,50 €
--	---------

Dessert

Beschwipste Birne Helene Birne / Schokolade / Walnuss / Rotwein	10,50 €
--	---------

Sorbetvariation Sommerbeeren / Granola	9,00 €
---	--------

Unser 4-Gang Menü für Sie im Oktober

Zweierlei Thunfisch mit Kürbis,
Süßkartoffel, Sesam und Ingwer

Pot au Feu vom Rind
mit Rinderbacke und Möhren

Pochierter Kabeljau mit Beurre Noisette
fetterm Speck, polnischem Blumenkohl
und gebeiztem Eigelb

ODER

Hirschfilet „Wellington Art“ mit Madeirajus
Rosenkohl, Quitte und Kartoffelbaumkuchen

Beschwipste Birne Helene
mit Rotwein, Schokolade und Walnuss

4 Gänge 52,50 €

Weinbegleitung mit Hirsch 29,00 €
Weinbegleitung mit Kabeljau 32,00 €

(Bei Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit
unserem Servicepersonal!)

Liebe Gäste ab Juli haben wir auch Montags geöffnet!!!