

# Unser Menü

Leber-Blutwurst-Pastete & gebratener Garnele  
dazu Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

Steinpilzessenz  
mit Kräuter-Grieß-Nocke

\*\*\*

Kabeljau an Polenta

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
auf Orangennudeln & Blattspinat

\*\*\*

Walnuss Parfait dazu Beerenragout

5 Gang Menü 86€

4 Gang Menü 74€

Gerne servieren wir Ihnen auch  
begleitende Weine zu unserem Menü.

## Vorspeisen

### Gemischter Salat

mit Cashewkernen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne & gehobelten Borgaiolo  
6,90

### Tatar vom Rinderfilet (von Hand geschnitten)

mit Stunden-Ei & Salatbouquet  
17,90

## Von Rind & Kalb

zu den Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Sauce

	ca. 120g.	ca. 160g
Gebratenes Rinderrückensteak	23,60	31,10
Gebratenes Rinderfiletsteak	34,90	46,10
Gebratenes Kalbsrückensteak	21,10	28,10
	ca. 80g	ca. 120g
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)	15,90	23,60

auf Wunsch servieren wir Preiselbeeren dazu

## dazu Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln

Portwein-Zwiebeln

Dinkel-Spätzle

Kartoffel-Gurken-Salat

Hausgemachte Wilde Pommes

Gemüse aus der Saison

Je 4,20

Alle Preise sind in Euro und inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alle Gewichts Angaben sind im rohem Zustand.

Mit unserer Allergen-Karte möchten wir Sie über die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen, informieren.

Leider können wir eine Vermischung von Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfiten können somit in allen Produkten enthalten sein.