



EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis an Kernölhaube und Blätterteigkrustini	7.90 EUR
Knackiger Feldsalat mit Speck, Kracherle *Als Vorspeise	13.90 EUR 8.90 EUR
Wahlweise mit gebratener Geflügelleber	19.90 EUR
Mediterrane Garnelenpfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch Als Vorspeise	17.90 EUR
Als Hauptgang	25.90 EUR
Saftiges Rehglasch mit Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	24.90 EUR
Zarter Rehbraten an Preiselbeerbirne, Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	25.90 EUR
Zarter Kalbsrücken an Rahmchampignons, und hausgemachten Spätzle	26.90 EUR
Frische Miesmuscheln in Rieslingsud oder Provencal in Tomatensoße Als Vorspeise	19.90 EUR 12.90 EUR
300g „Grain fed“ Angus Steak im Pfeffermantel auf Grillgemüse und Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Kräuterquark	33.90 EUR
Zarte Rindersteakstreifen in Pommery-Senf-Soße, hausgemachte Spätzle und einem Beilagensalat	26.90 EUR

Beilagensalate können auf Wunsch in einen
Feldsalat getauscht werden (5.00 EUR Aufpreis)