

SUPPEN / VORSPEISEN

Maronenschaumsuppe
mit karamellisierten Zimtmaronen
6,50

Wildconsomme
mit Steinpilzravioli
6,50

Entenbrust
an Blattsalaten, Orangendressing, Granatapfelkerne
9,50

Kleiner Wintersalat
Orangendressing, Granatapfelkerne, kandierte Nüsse
5,50

HAUPTGERICHTE

Kürbisgnocchi
Kürbis, Kirschtomaten, Fenchel, Frühlingslauch, Koriander
13,50

Lachsfilet
auf der Haut gebraten, mit Pfeffersauce,
Mangold und Herzoginkartoffeln
17,00

Brust oder Keule von der Gans
mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und polnisch Butter
19,50

Sauerbraten vom Wildschwein
mit Apfelkompott und Semmelknödel
14,50

Wildragout „Baden Baden“
mit Semmelknödel
14,50

Hirschrückenmedaillons
rosa gebraten, Rahmwirsing, Herzoginkartoffeln, Jus
29,00

Kalbstafelspitz
mit Rote Beete Püree, Mangold und Meerrettichsauce
15,50

Kalbsleber
mit Rote Beete Püree und geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
15,50

Wienerschnitzel
Kalbsschnitzel mit Gurkensalat und Pommes-Frites
19,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Gurkensalat, Pommes-Frites, Zitrone
13,50

Aufschnitt vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Remoulade, Gewürzgurkenfächer
und Bratkartoffeln
15,50

Rumpsteak
220g, mit Mangold und Herzoginkartoffeln
22,50

dazu Pfeffersauce
2,50

NACHTISCH

Crumble
Apfelkompott, Joghurt, Vanilleeis, geröstete Mandeln
6,00

Lava-Schokokuchen
Himbeerconfit, Vanilleeis, Mandelhippe, Beeren
7,50

Creme Catalan
mit Quittengelee
6,50