

W

Gänsemenü

Duo aus Wildpastete und Wildcremesuppe an Feldsalat mit Cranberrysauce ^{1,2,4,8}
Duo of game patties and game cream soup on lambs lettuce with cranberry sauce

★ ★ ★

Gänsebrust mit Apfelrotkraut und Klößen ⁸
Goose breast with apple red cabbage and dumplings

★ ★ ★

Lebkuchen Crumble ^{1,4}
Gingerbread crumble

29,90 €



Suppen

Soups

Maronencremesuppe mit Walnüssen ^{4,8} (Vegetarisch)

Cream chestnut soup with walnuts

6,40 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{4,8}

Beef broth with solid ingredients

5,40 €

Wildcremesuppe mit Pfifferlingen ^{4,8}

Game cream soup with chanterelles

5,90 €

Vorspeisen

Starters

*St. Maure Ziegenkäse im Zucchinimantel
mit Olivenhonig, Ruccola und confierten Tomaten* ^{6,8}

*St. Maure goat's cheese in zucchini coat
with olives-honey, rocket salad and confit tomatoes*

9,20 €

Wildpastete an Feldsalat mit Cranberrysauce ^{1,2,4,8}

Game patties on lambs lettuce with cranberry sauce

8,50 €

Wildschweinschinken auf Schwarzbrot mit Senfgurken ^{2,5}

Boar ham on rye bread with gherkin

9,80 €

Salat

Salad

*Salatvariation mit gebratener Fasanenbrust,
Himbeerdressing & ofenfrisches Baguette* ⁸

*Variation of salads with pheasant breast,
raspberry dressing & fresh baguette*

14,80 €



Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet in Pergament auf frischem Gemüse mit Rahmnudeln ⁸

Sea bass fillet in parchment on fresh vegetables served with noodles in cream

19,90 €

Steak vom Fjordlachs mit Kräuterbutter, Grilltomate und grünen Nudeln ^{1,8}

Steak from the fjord salmon with herb butter, grill tomatoes and green noodles

18,90 €

Hauptgerichte

Main dishes

Maronen-Gemüse-Risotto mit Parmesan und Nüssen ⁸ (Vegetarisch)

Chestnut-vegetable-risotto with parmesan and nuts

14,60 €

*Saccottini gefüllt mit Waldpilzen & Trüffel
mit einer Preiselbeer-Waldpilzsauce* ^{2,4,8} (Vegetarisch)

*Saccottini stuffed with woodland mushrooms & truffles
with a cranberry woodland mushroom sauce*

14,80 €

Natur gebratene Hähnchenbrust auf Rahmseitlingen mit Risotto ^{4,8}

Natural fried chicken breast on creamy mushrooms served with risotto

15,90 €

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Waldpilzcreme dazu Pommes Frites* ^{4,8}

*Schnitzel of pork,
with a creamy sauce of mushrooms, served with french fries*

14,90 €

Schweinelendchen auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln ^{4,5,8}

Pork loin on creamy savoy cabbage with fried potatoes

16,30 €

Filetsteak mit Barolosauce, grünen Bohnen und Pommes Frites ⁴

Filetsteak with Barolo sauce, green beans and french fries

27,40 €



Wild

Goat

Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Zwiebel-Remoulade ^{1,2,4,5,8}
Wild boar sülze with fried potatoes, pickled gherkin and onion remoulade
14,90 €

*Rosa gebratene Barbarie-Ente an einer Orangensauce
mit Broccoliröschen & Herzoginkartoffeln* ^{1,4,8}
*Pink roasted barbaria duck on an orange sauce
with broccoli & dutch potatoes*
18,90 €

Wildragout mit Printen-Backpflaumen und Maronenpüree ^{2,4,8}
Goatragout with printen-baked plums and chestnut puree
17,90 €

Hirschrückensteak auf einer Waldpilzsauce mit gefüllter Birne, Rotkohl und Salzkartoffeln ^{2,4,8}
Venison steak on a woodland mushroom sauce with a stuffed pear, red cabbage and salted potatoes
21,50 €

Wildschweinbraten mit Rosenkohl und Serviettenknödel ^{4,5,8}
Wild boar with Brussels sprouts and dumplings
18,40 €

Gänsebrust mit Apfelrotkraut und Klöße ^{4,8}
Goose breast with apple red cabbage and dumplings
19,80 €

*Ganze Gans auf Vorbestellung ab 4 Personen
mit verschiedenen Beilagen*
*Whole goose on request for 4 persons or more
with different supplements*
pro Person 23,90 €



Dessert

Dessert

Zimtparfait an warmen Pflaumenkompott ^{4,8}

Cinnamon parfait with a warm plum compote

5,20 €

Schokoladensoufflé ^{4,8}

Chocolate soufflé

5,50 €

Lebkuchen Crumble a la Waldkäse ^{1,2,3,4,8,9}

Gingerbread crumble

5,80 €

Nuss-Creme auf Blaubeerspiegel mit Sahne ^{4,8}

Nut cream on blueberrysauce with cream

4,90 €

Und dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv