

## regionales Menü

58,00 Euro

*Entenpastete im Feigmantel*

Preiselbeeren und Apfel-Honig-Chutney, Waldpilz-Salat

\*\*\*

*frisches Saar-Zanderfilet in Rieslingsauce*

Rahmsauerkraut und gestampfte Kartoffeln

oder

*Medaillon vom Kalb und geschmorte Kalbsbäckchen*

Kartoffelgratin und Tagesgemüse

\*\*\*

*unsere herbstliche Dessertvariation*

mit Rahm-Eis und Waldbeeren

### unser 3-Gang-Auswahlmenü

*Vorspeise, Hauptgericht, Dessert nach Wahl 65,00 Euro*

#### Vorspeisen

*herbstlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing* 13,80 Euro  
mit Brotcroustons und mariniertem Waldpilzen

*Taubenterrine mit Gänseleber* 22,80 Euro  
mit Waldpilz-Salat und frischem Brioche

*Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino* 23,80 Euro  
mit Trüffelöl und Pinienkernen

#### Suppen

*Rahmsuppe von Hokkaido-Kürbis* 10,80 Euro  
mit Kürbiskernöl und Brotroutons

*Klare Wildkraft-Consommé* 11,80 Euro  
mit Gänseleber-Ravioli

*Marseiller Bouillabaisse* 11,80 Euro  
mit Knoblauchtost

#### Herbst-Salate im Joghurtdressing:

*mit Poulardenbruststreifen oder Schnitzel „Wiener Art“* 20,80 Euro

*mit Rinderfiletstreifen oder Kalbsschnitzel* 23,80 Euro

## Kauptgerichte

*Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein* 24,80 Euro  
Pommes Frites und Tagesgemüse

*Poulardenbrust vom Hofgut mit frischen Waldpilzen* 29,80 Euro  
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder* 29,80 Euro  
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

*Gebratenes Seeteufel-Filet in Riesling Schaum* 32,80 Euro  
Kürbis-Risotto und Brokkoli

*Heimisches Rindersteak mit einem Gänseleberavioli* 34,80 Euro  
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

*Medaillon vom Hirschkalb mit Haselnusskruste* 36,80 Euro  
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

*ein Beilagensalat oder Endiviensalat im Joghurtdressing* 5,80 Euro

## herbstliche Küche

*hausgemachte Nudeln mit Bärlauch Waldpilzen und Gemüse* 23,80 Euro

*Rehbolognese mit Austernpilze hausgemachte Spätzle; Gemüse* 22,80 Euro

## Frische Pfifferlingen

*mit Saar-Zanderfilet oder Kalbsmedaillon* 35,80 Euro

Zu diesen Gerichten reichen wir ihre Beilagen nach Wahl

## Dessert

*Unser Tagesdessert kleine Versuchung* 9,80 Euro

*abgeflämmtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis* 12,80 Euro

*Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Himbeeren* 12,80 Euro

*Unsere Sorbetvariation mit frischen Früchten* 13,80 Euro

*unsere Dessertvariation mit Waldbeeren und Rahmeis* 15,80 Euro

*unsere europäische Käseauswahl Trauben und Feigensenf* 13,80 Euro

für Fragen nach Allergene kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter  
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.