

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.