

regionales Menü

52,00 Euro

Entenpastete im Feigmantel

Auf Waldpilz-Salat und Preiselbeeren

frisches Lachsforellenfilet aus dem Leukbach in Riesling-Sauce

Pfifferling-Schmorgemüse und hausgemachte Nudeln

oder

Medaillon vom Milchkalb mit Pfifferlingen in Rahm

Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle

Dessertvariation von Mascarpone und Apfel

mit Salz-Karamel-Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 62,00 Euro

Vorspeisen

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

heimischer luftgetrockneter Schinken 18,80 Euro
mit Melonen-Tomaten-Salat und Grissini

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 22,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Taubenterrine mit Gänseleber und Brioche 24,80 Euro
mit Apfel-Mango-Chutney und Waldpilzen

Suppen

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

Wildkraftbrühe 10,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

herbstliche Blattsalate im Joghurtdressing:

mit Poulardenbruststreifen oder Schnitzel „Wiener Art“ 19,80 Euro

mit Rinderfiletstreifen oder gebratenen Scampi 23,80 Euro

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 28,80 Euro
Pommes Frites und Salatteller

Poulardenbrust vom Hofgut mit frischen Waldpilzen 28,50 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Saar-Zander-Filet auf der Haut gebraten mit Riesling 30,80 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Rahmsauerkraut

Boeuf Bourguignon in Burgunder geschmort 29,80 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Bohnengemüse

Heimischer Lammrücken und Kieftje in Kräuterkruste 35,80 Euro
Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Medaillon vom Hirschkalb mit Haselnuss Kruste 35,80 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

ein Beilagensalat oder Endiviensalat in Joghurtdressing 5,50 Euro

Unsere frische Pfifferlinge

mit frischem Lachsforellenfilet oder Zanderfilet 32,80 Euro

mit Kalbsschnitzel oder Kalbsmedaillon 32,80 Euro

Zu diesen Gerichten reichen wir ihre Beilagen nach Wahl

Herbstliche Küche

Bärlauchnudeln mit Waldpilzen und Gemüse (vegan möglich) 20,80 Euro

Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm Brokkoli 24,80 Euro

Rehbolognese mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle; Gemüse 21,80 Euro

Dessert

Unser Tagesdessert kleine Versuchung 9,80 Euro

Kalbflüssiger weißer Schokoladenkuchen mit Rahmeis 13,80 Euro

Unsere Sorbetvariation mit frischen Früchten 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Himbeeren 11,80 Euro

unsere Dessertvariation mit Waldbeeren und Mango 14,80 Euro

abgefäimtes Creme Brulée mit Erdbeeren, Rahmeis 11,80 Euro

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