

## regionales Menü

58,00 Euro

*Sommerlicher Salat von Melone, Tomaten und Pfefferlingen*  
Mit luftgetrocknetem Schinken und Grissini

\*\*\*

*Filet vom Steinbeisser mit frischen Pfefferlingen*

Schmorgemüse und hausgemachte Nudeln  
oder

*Medaillon vom Kalbsrücken mit frischen Pfefferlingen*

Kartoffelgratin und Tagesgemüse

\*\*\*

*unsere sommerliche Dessert-Variation*  
mit Erdbeeren und Rahm-Eis

### unser 3-Gang-Auswahlmenü

*Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 63,00 Euro*

#### Vorspeisen

*Sommerlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing* 13,80 Euro  
mit Brotcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

*Sommerlicher Salat von Melone, Tomaten, Pfefferlingen* 18,80 Euro  
Mit luftgetrocknetem Schinken und Grissini

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

#### Suppen

*Klare Tomaten Consommé* 10,80 Euro  
mit Gemüse-Ravioli

*Wildkraftbrühe* 11,80 Euro  
mit Gänseleberavioli

*Marseiller Bouillabaisse* 11,80 Euro  
mit Knoblauchtost

#### sommerliche Blattsalate im Joghurtdressing:

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

*mit Rinderfiletstreifen oder gebratenen Scampi* 24,80 Euro

für Fragen nach Allergene kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,  
sie werden ihnen gerne Auskunft geben. Eine Allergene-Liste ist vorhanden

## Hauptgerichte

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

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder* 29,50 Euro  
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

*Gebratenes Saar-Zanderfilet in Rieslingsauce* 34,80 Euro  
auf Pfifferlingsrisotto mit Brokkoli

*Heimisches Rindersteak mit Gänseleberavioli* 35,80 Euro  
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

*Medaillon vom Rehbock mit frischen Pfifferlingen* 37,80 Euro  
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

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

## Unsere frische Pfifferlinge

*mit frischem Lachsforellenfilet oder Zanderfilet* 36,80 Euro

*mit Kalbsmedaillon oder Kalbschnitzel* 36,80 Euro

*mit Poulardenbrust oder heimischem Rindersteak* 36,80 Euro

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Beilagen nach Wahl

## Sommerliche Küche

*Bärlauchnudeln mit Pfifferlingen und Gemüse(vegan möglich)* 23,80 Euro

*Frische Pfifferlinge im Rahm, Hausgemachte Nudeln* 23,80 Euro

*Rehbolognese mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle; Gemüse* 23,80 Euro

*Tagliatelle mit gebratenen Scampi Tomaten und Gemüse* 26,80 Euro

## Dessert

*Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert)* 8,80 Euro

*Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis* 9,80 Euro

*abgeflämte Creme Brulée mit marinierte Erdbeeren Rahmeis* 13,80 Euro

*Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren* 13,80 Euro

*sommerliche Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten* 15,80 Euro

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